Breville®

Breville Consumer Support

USA

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE

Web: brevilleusasupport.com

Canada

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: 1-855-683-3535

Email: askus@breville.ca

www.breville.com

Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this book may vary slightly from the actual product.

Model BES870XL Issue - B13

Breville®

the Barista Express™

Instruction Book - Manuel d'instructions



Suits all BES870XL models

CONGRATULATIONS

on the purchase of your Breville product

Register online for product support and exclusive offers.*

USA Consumers: www.brevilleusa.com
Canadian Consumers: www.breville.ca

*Registering is not a substitute for proof of purchase when submitting a Warranty Claim.

CONTENTS

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Remove any packaging material and promotional labels or stickers before using the espresso machine for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of the espresso machine.
- Do not place the espresso machine near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances.
- Do not place the espresso machine on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Do not use the espresso machine on metal surfaces, for example, a sink drain board.
- Always ensure the espresso machine is properly assembled before connecting to a power outlet and operating.
- Do not attempt to operate the espresso machine by any method other than those described in this book.
- The espresso machine is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- We recommend using cold, filtered water. We do not recommend the use of de-mineralized or distilled water as this may affect the taste of the espresso and how the machine is designed to function. Do not use any other liquid.
- Never use the espresso machine without water in the water tank.
- Ensure the portafilter is firmly inserted and secured into the group head before using the machine.
- Never remove the portafilter during the brewing operation as the machine is under pressure.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Allow the espresso machine to cool down before moving or cleaning any parts.
- Do not place anything other than cups for warming on top of the espresso machine.
- Do not operate the grinder without the hopper lid in position. Keep fingers, hands, hair, clothing and utensils away from the hopper during operation.
- Always switch off the espresso machine by pressing the POWER button to off and unplug if appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Keep the espresso machine and accessories clean. Follow the cleaning instructions provided in this book.
- Do not use espresso machine attachments other than those provided. The use of accessory attachments not recommended by Breville may result in fire, electric shock or injury to persons.

IMPORTANT SAFEGUARDS FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- Fully unwind cord before use.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Do not let the cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces, or become knotted.

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is recommended for household use only. Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- It is recommended to regularly inspect the appliance. Do not use the appliance if the power cord, power plug, or appliance becomes damaged in anyway. Immediately cease use and call Breville Consumer Support.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Consumer Support.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

⚠ *WARNING*

Fully unwind the cord before use.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord to reduce personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole to ease removal from the power outlet.

CALIFORNIA PROPOSITION 65:

(Applicable to California residents only).

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW

your Breville product

INTEGRATED CONICAL BURR GRINDER

Stainless steel conical burrs maximize ground coffee surface area for a full espresso flavor. Upper and lower burrs are removable for cleaning.

ADJUSTABLE GRIND SIZE

Espresso grind settings from fine to coarse for optimal extraction.

ADJUSTABLE GRIND AMOUNT

Adjust the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket to suit the fineness or coarseness of the grind.

AUTOMATIC DOSING

Use the FILTER SIZE button to tell the machine if you are using a 1 CUP or 2 CUP filter basket. The grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

HANDS FREE GRINDING

Auto stop for hands free grinding directly into the portafilter.

THE RAZOR™ DOSE TRIMMING TOOL

Patented twist blade trims down the puck to the right level for precision dosing and a consistent extraction.

ADJUSTABLE TEMPERATURE CONTROL

For optimum coffee flavor.

PID TEMPERATURE CONTROL

Electronic PID temperature control for increased temperature stability.

THERMOCOIL HEATING SYSTEM

Integrated stainless steel water coil accurately controls water temperature.

COMMERCIAL STYLE STEAM WAND

Stainless steel 360° swivel-action steam wand for effortless milk texturing.

INSTANT HOT WATER

Dedicated hot water outlet for making Americanos and pre-heating cups.

LOW PRESSURE PRE-INFUSION

Applies low water pressure at the start of the extraction to gently expand grinds for an even extraction.

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

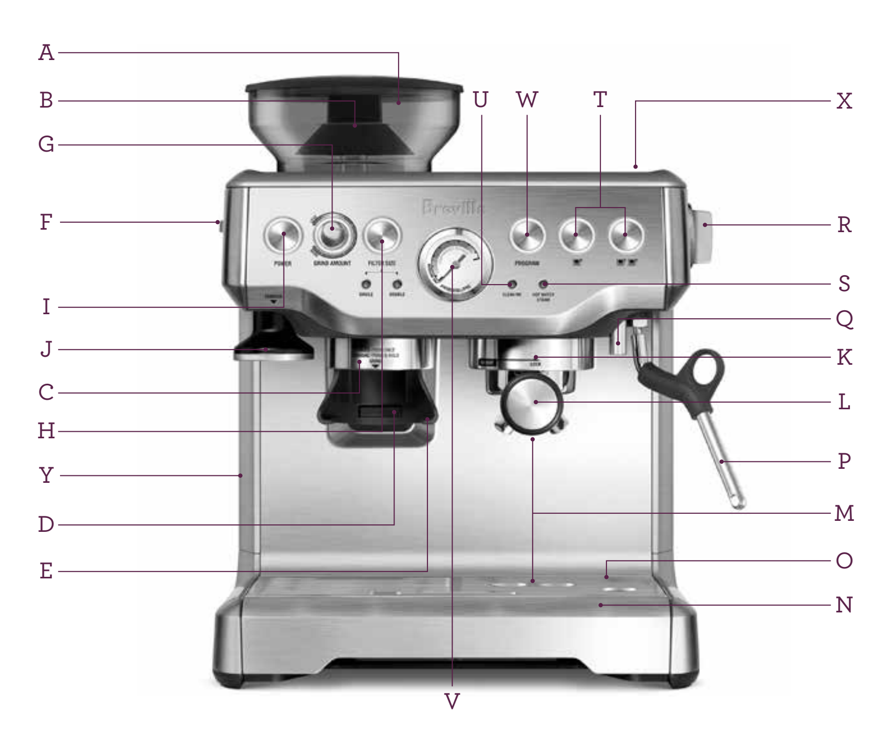
Monitors espresso extraction pressure.

VOLUMETRIC CONTROL

Preset 1 & 2 cup volumes, manual over-ride or re-programmable shot volumes.

DRY PUCK FEATURE

Removes excess water from the ground coffee in the filter basket after extraction for easy disposal of the coffee puck.



A. **½lb bean hopper**
With locking system for easy removal, storage and transfer of coffee beans.

B. **Integrated conical burr grinder**

C. **Grind outlet**

D. **Grinding activation switch**

E. **Hands free grinding cradle**

F. **GRIND SIZE selector**
Espresso grind settings from fine to coarse.

G. **GRIND AMOUNT dial**
Adjust the amount of fresh ground coffee dosed into the filter basket to suit the fineness or coarseness of the grind.

H. **FILTER SIZE button**
Tell the machine if you are using a 1 CUP or 2 CUP filter basket and the grinder will dispense the required amount of ground coffee for a single or double cup dose.

I. **POWER button**

J. **Integrated removable 54mm tamper**

K. **Group head**

L. **54mm stainless steel portafilter**
With commercial style spouts.

M. **Extra-tall cup clearance for tall mugs**

N. **Removable wet & dry coffee separator drip tray**
With Empty Me! tray full indicator.

O. **Storage tray** (located behind drip tray)
Houses accessories when not in use.

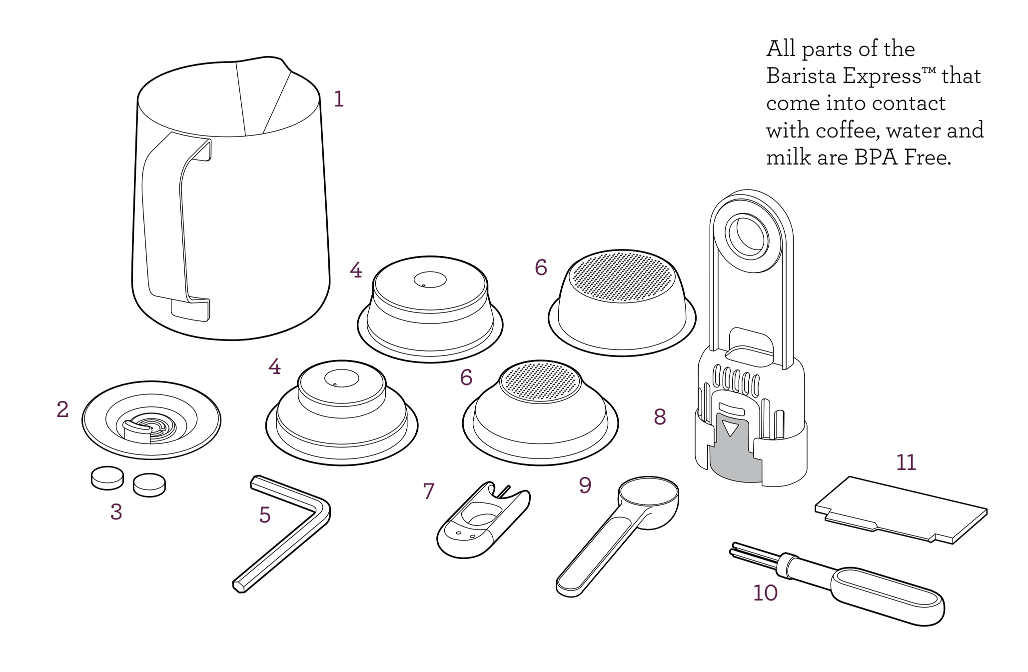
P. **360° swivel-action steam wand**

Q. **Dedicated hot water outlet**

R. **Steam/Hot Water dial**
Selector dial for steam and hot water.

S. **Steam/Hot Water light**
Illuminates to indicate that the steam or hot water function is selected.

T. **1 CUP and 2 CUP buttons**
With preset, manual over-ride or re-programmable shot volumes.



All parts of the Barista Express™ that come into contact with coffee, water and milk are BPA Free.

U. **CLEAN ME light**
Illuminates when a cleaning cycle is required.

V. **Espresso pressure gauge**

W. **PROGRAM button**
Re-programs the preset 1 CUP and 2 CUP shot volumes.

X. **Cup warming tray**

Y. **67 fl.oz (2L) removable water tank**
With replaceable water filter to reduce impurities and scale.

ACCESSORIES

1. **Stainless steel milk jug**
2. **Cleaning disc**
3. **Cleaning tablets**
4. **Dual Wall filter baskets** (1 cup & 2 cup)
Use with pre-ground coffee.
5. **Allen key**
6. **Single Wall filter baskets** (1 cup & 2 cup)
Use when grinding fresh whole coffee beans.
7. **Cleaning tool**
8. **Water filter holder and filter**
9. **Coffee scoop**
Measures the amount of pre-ground coffee when using dual wall filter baskets.
10. **Cleaning brush**
11. **The Razor™ precision dose trimming tool**

OPERATING

your Breville product

BEFORE FIRST USE

Machine Preparation

Remove and discard all labeling and packaging materials attached to your espresso machine. Ensure you have removed all parts and accessories before discarding the packaging.

Remove the water tank located at the back of the machine by lifting the water tank handle. Remove the plastic bag containing the water filter and water filter holder. Clean parts and accessories (water tank, portafilter, filter baskets, milk jug) using warm water and a gentle dish washing liquid, then rinse and dry thoroughly. Wipe the outer housing, bean hopper and drip tray with a soft damp cloth and dry thoroughly. Do not immerse the outer housing, power cord or power plug in water or any other liquid.

NOTE

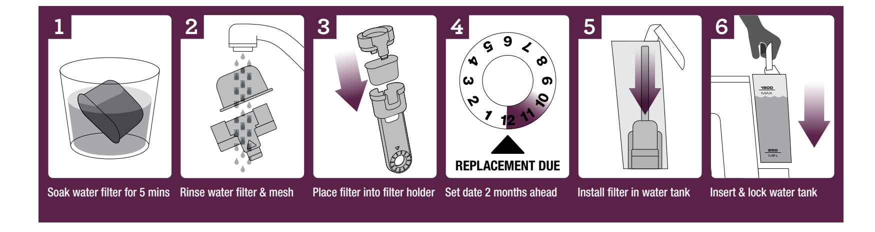
All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CONDITIONING THE WATER FILTER

- Remove the water filter and water filter holder from the plastic bag.
- Soak the water filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine, ensuring to push down completely to lock into place.

NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Support.



Soak water filter for 5 mins | Rinse water filter & mesh | Place filter into filter holder | Set date 2 months ahead | Install filter in water tank | Insert & lock water tank

FIRST USE

Initial Start Up

- Ensure the water filter is securely fitted inside the water tank.
- Fill the water tank with cold, preferably filtered water up to the MAX mark. When replacing the water tank, ensure to push down completely to lock into place.

NOTE

Always check the water level before use and replace water daily. We recommend using cold, filtered water. We do not recommend the use of de-mineralized or distilled water or any other liquid as this may affect the taste of the espresso and how the machine is designed to function.

- Ensure the hopper is locked into position.
- Plug the power cord into a 110/120V power outlet.
- Press the POWER button to switch the machine on. The POWER button light will flash while the machine is heating.

NOTE

If the hopper is not correctly locked into position, the FILTER SIZE LED's will flash.

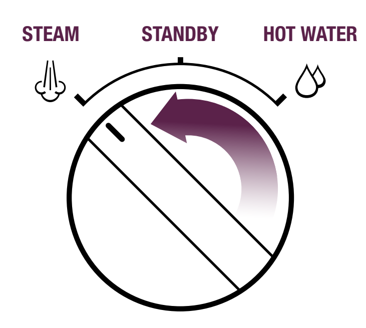
- A pumping sound will be heard. This is normal.
- When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate. The machine is now in STANDBY mode, ready for the next step 'Flushing The Machine'.

Flushing the Machine

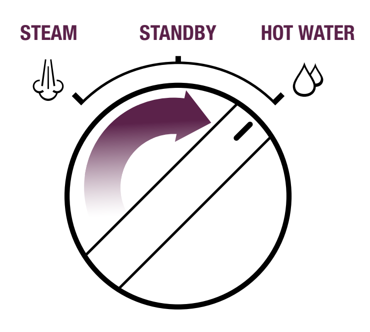
It is recommended to complete a water flushing operation, without ground coffee, to ensure the machine has been conditioned.

When the machine has reached STANDBY mode, follow these steps:

1. Press 2 CUP button to run hot water through the group head.
2. Position the steam wand tip over the drip tray. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position and run steam through the steam wand for 10 seconds.



3. Rotate the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and run water through the hot water outlet for 10 seconds.



4. Repeat steps 1–3 until the water tank is empty.

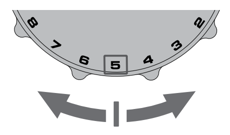
GENERAL OPERATION

Setting the Grind Size

The grind size will affect the rate of water flow through the coffee in the filter basket and the flavor of the espresso. When setting the grind size, it should be fine but not too fine and powdery.

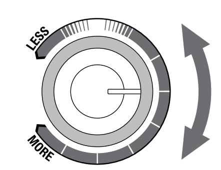
There are numbered settings on the GRIND SIZE selector. The smaller the number, the finer the grind size. The larger the number, the coarser the grind size.

We recommend you start at setting 5 and adjust as required.



Setting the Grind Amount

Set the GRIND AMOUNT dial to the 3 o'clock position as a starting point. Adjust towards LESS or MORE as required to adjust the dose amount so the metal cap on the supplied tamper is level with the top edge of the filter basket rim, AFTER tamping.

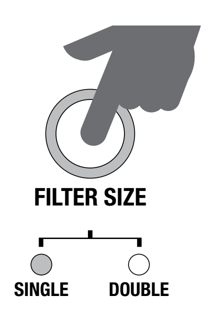


TIP

It is normal that the GRIND SIZE selector and GRIND AMOUNT dial will need to be adjusted a few times to achieve the correct extraction rate. Start with the suggested settings, extract an espresso, then refer to the Extraction Guide, page 25, to determine what adjustments need to be made.

Selecting the Filter Size

Insert either the 1 CUP or 2 CUP filter basket into the portafilter (see 'Selecting a Filter Basket', page 22). Press the FILTER SIZE button to select SINGLE if using the 1 CUP filter basket, or DOUBLE if using the 2 CUP filter basket.



Automatic Dosing

- Ensure the hopper is locked into position and is filled with fresh coffee beans.
- Ensure the filter basket is completely dry before placing the portafilter into the grinding cradle.
- Push and release the portafilter to engage the grinding activation switch, then allow fresh ground coffee to fill the portafilter.
- Grinding will automatically stop, however if you wish to stop grinding before the cycle has finished, push and release the portafilter.

NOTE

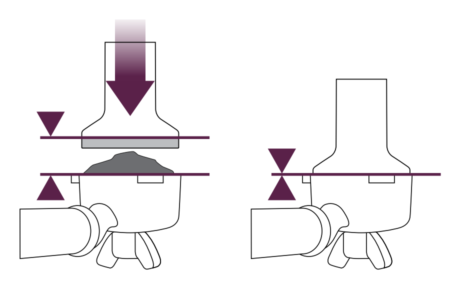
It is normal for the portafilter to appear overfilled with ground coffee. Untamped coffee is three times the volume of tamped coffee.

Manual Dosing

- If you prefer to manually dose, with the portafilter inserted in the grinding cradle, push and hold the portafilter to engage the grinding activation switch. Continue holding until the desired amount of ground coffee has been dosed.
- To stop grinding, release the portafilter. This will release the grinding activation switch and stop the grinding function.

Tamping the Ground Coffee

- Once grinding is complete, carefully withdraw the portafilter from the grinding cradle.
- Tap the portafilter several times to collapse and distribute the coffee evenly in the filter basket.
- Tamp down firmly using approx. 30–40lbs (15–20kgs) of pressure. The amount of pressure is not as important as consistent pressure every time.
- As a guide to dose, the top edge of the metal cap on the tamper should be level with the top of the filter basket AFTER the coffee has been tamped.

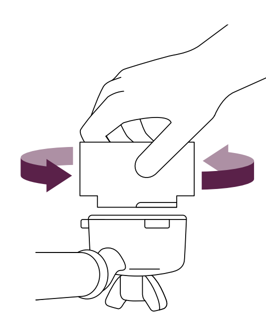


Trimming the Dose

The Razor™ precision dose trimming tool allows you to trim the puck to the right level for a consistent extraction.



- Insert the Razor™ dose trimming tool into the filter basket until the shoulders of the tool rest on the rim of the basket. The blade of the dose trimming tool should penetrate the surface of the tamped coffee.
- Rotate the Razor™ dose trimming tool back and forth while holding the portafilter on an angle over a knock box to trim off excess coffee grinds. Your filter basket is now dosed with the correct amount of coffee.



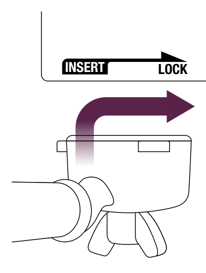
- Wipe excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal is achieved in the group head.

Purging the Group Head

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will stabilize the temperature prior to extraction.

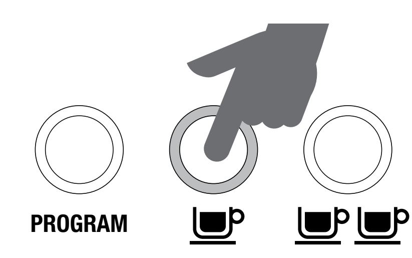
Inserting the Portafilter

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the center until resistance is felt.



Preset Shot Volume - 1 CUP button

Press the 1 CUP button once to extract a single shot of espresso at the preset volume (approx. 1oz / 30ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 16). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



NOTE

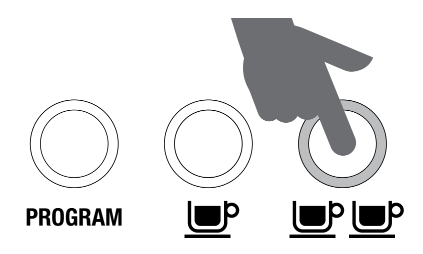
The amount of espresso extracted in the cup will vary depending on your grind size and grind amount settings.

NOTE

Pressing the 1 CUP or 2 CUP button during a preset shot volume will immediately stop the extraction.

Preset Shot Volume - 2 CUP button

Press the 2 CUP button once to extract a double shot of espresso at the preset volume (approx. 2oz / 60ml). The extraction will start using the low pressure pre-infusion (see page 16). The machine will stop after the preset volume has been extracted.



Re-Programming Shot Volume - 1 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 1 CUP button to start espresso extraction. Press 1 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 1 CUP volume has been set.

Re-Programming Shot Volume - 2 CUP Button

1. To begin programming, press the PROGRAM button once. The machine will beep once and the PROGRAM button will begin to flash. This indicates the machine is in programming mode.
2. Press 2 CUP button to start espresso extraction. Press 2 CUP button again once desired volume of espresso has been extracted. The machine will beep twice to indicate the new 2 CUP volume has been set.

Resetting Default Volumes

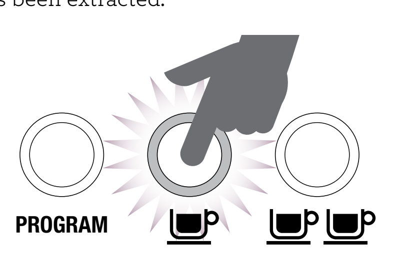
To reset the machine to the default 1 CUP and 2 CUP shot volumes, press and hold the PROGRAM button until the machine beeps three times. Release the PROGRAM button. The machine will return to its original default volume settings and default espresso water temperature (see 'Advanced Temperature Mode', page 19).

> **NOTE**
>
> **Default settings: 1 CUP shot volume is approx. 1oz / 30ml. 2 CUP shot volume is approx. 2oz / 60ml.**

Manual Shot Volume

Manually control low pressure pre-infusion time and shot volume without re-programming the preset shot volume.

Press and hold the 1 CUP or 2 CUP button. The extraction will enter low pressure pre-infusion until the button is released. When the 1 CUP or 2 CUP button is released, extraction will continue at full pressure. Press the 1 CUP or 2 CUP button again once the desired volume of espresso has been extracted.



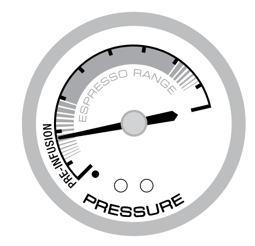
> **NOTE**
>
> **For optimal flavor when using a 1 CUP filter basket, you should extract approx. 1oz / 30ml. When using a 2 CUP filter basket, you should extract approx. 2oz / 60ml.**

ESPRESSO PRESSURE GAUGE

Low Pressure Pre-Infusion

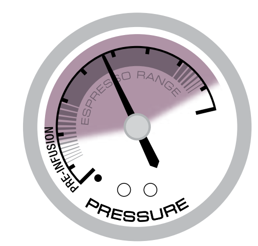
The gauge needle will be positioned in the pre-infusion zone at the start of the extraction indicating the machine is in low pressure pre-infusion mode.

The low pressure pre-infusion gradually increases water pressure to gently expand grinds for an even extraction before increasing to full pressure.



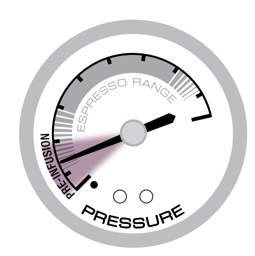
Ideal Espresso Zone

The gauge needle, when positioned anywhere within the solid grey zone during extraction, indicates the espresso has been extracted at the ideal pressure.



Under Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the lower zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with insufficient pressure.

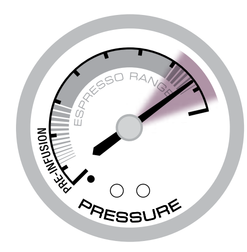


This occurs when the water flow through the ground coffee is too fast and results in an under extracted espresso that is watery and lacks crema and flavor.

Causes for under extraction include the grind being too coarse and/or insufficient coffee in the filter basket and/or under tamping.

Over Extracted Zone

The gauge needle, when positioned in the upper zone during extraction, indicates the espresso has been extracted with too much pressure.



This occurs when the water flow through the ground coffee is too slow and results in an over extracted espresso that is very dark and bitter with a mottled and uneven crema.

Causes for over extraction include the grind being too fine and/or too much ground coffee in the filter basket and/or over tamping.

USING THE STEAM/ HOT WATER DIAL

Steam

- Position the steam wand tip over the drip tray.
- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. The STEAM/ HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal.

> **NOTE**
>
> **When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.**

- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. Then within 8 seconds, insert the steam wand tip ¼–¾" (1–2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- Once the milk is at the correct temperature (140–149°F or 60–65°C) and the jug is hot to touch, return the dial to the STANDBY position BEFORE removing the jug.

For more tips on milk texturing, refer to 'Texturing Milk', page 23.

NOTE

After 5 minutes of continuous steaming, the machine will automatically disable the steam function. The STEAM/HOT WATER light will flash. When this occurs return the dial to the STANDBY position.

Hot Water

- Turn the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create hot water.
- When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the hot water is up to temperature. Hot water will pour from the hot water outlet and can be used for making Americanos and pre-heating cups.
- To stop the hot water, return the dial to the STANDBY position.

AUTO PURGE

Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.

TIP

Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.

SLEEP & AUTO OFF MODE

The machine automatically switches to SLEEP MODE after 1 hour. During this time, the POWER button light will flash slowly. After 3 hours, the machine will switch to AUTO OFF MODE.

To re-activate the machine, press any button except for the POWER button. The POWER button light will flash while the machine re-heats. A pumping sound will be heard. This is normal. When the machine has reached the correct operating temperature, the POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate.

OPERATING

ADVANCED TEMPERATURE MODE

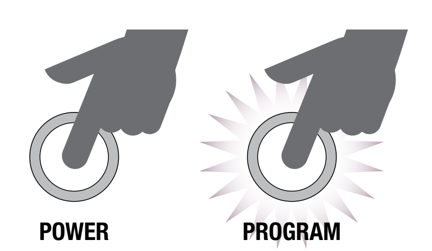
Adjusting Water Temperature

Different beans require a different water temperature to extract their optimum flavor.

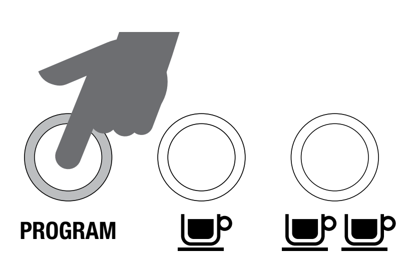
The Barista Express™ allows you to adjust water temperature ±4°F in 2°F increments from the default temperature.

To enter Advanced Temperature Mode:

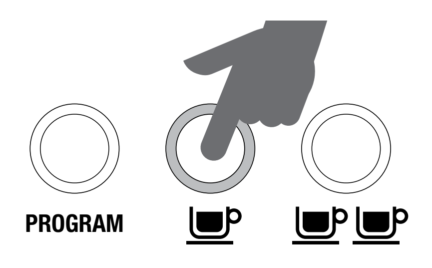
1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Press & hold the PROGRAM button, then press the POWER button. The machine will beep once. The illuminated button will indicate the current temperature selected. To adjust the water temperature, press one of the following buttons within 5 seconds of entering Advanced Temperature Mode. The machine will beep twice to confirm the change. If no buttons are pressed within 5 seconds after entering Advanced Temperature Mode, no change will be made & the machine will return to STANDBY mode.



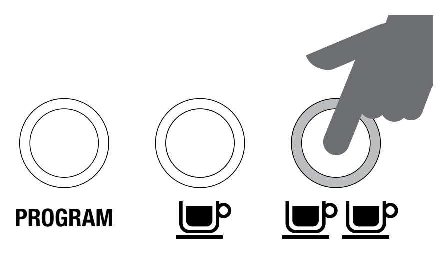
Default Temperature setting:
In Advanced Temperature Mode, press the PROGRAM button.



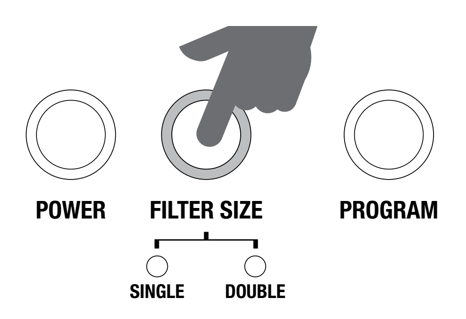
Increase Water Temperature +2°F:
In Advanced Temperature Mode, press the 1 CUP button.



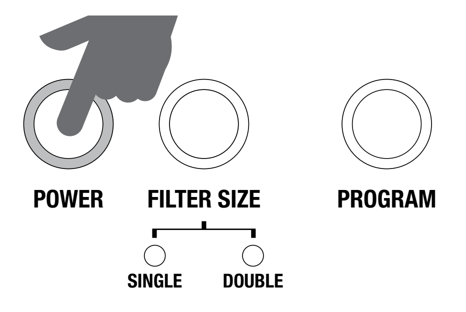
Increase Water Temperature +4°F:
In Advanced Temperature Mode, press the 2 CUP button.



Decrease Water Temperature -2°F:
In Advanced Temperature Mode, press the FILTER SIZE button.



Decrease Water Temperature -4°F:
In Advanced Temperature Mode, press the POWER button.



COFFEE MAKING TIPS & PREPARATION

PRE-HEATING

Heating your cup or glass

A warm cup will help maintain the coffee's optimal temperature. Pre-heat your cup by rinsing with hot water from the hot water outlet and place on the cup warming tray.

Heating the portafilter and filter basket

A cold portafilter and filter basket can reduce the extraction temperature enough to significantly affect the quality of your espresso. Always ensure the portafilter and filter basket are pre-heated with hot water from the hot water outlet before initial use.

NOTE

Always wipe the portafilter and filter basket dry before dosing with ground coffee as moisture can encourage 'channeling' where water by-passes the ground coffee during extraction.

SELECTING A FILTER BASKET

Single Wall Filter Baskets

Use Single Wall filter baskets if grinding fresh whole coffee beans.

Single Wall filter baskets allow you to experiment with grind, dose and tamp to create a more balanced espresso.

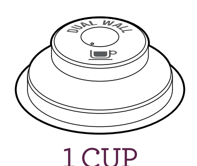

1 CUP


2 CUP

Dual Wall Filter Baskets

Use Dual Wall filter baskets if using pre-ground coffee.

Dual Wall filter baskets regulate the pressure and help to optimize the extraction regardless of the grind, dose, tamp pressure or freshness.



1 CUP



2 CUP

NOTE

Regardless of whether you use Single Wall or Dual Wall filter baskets, use the 1 CUP basket when brewing a single cup and the 2 CUP basket when brewing two cups or a stronger single cup or mug.

The provided filter baskets are designed for:

1 CUP basket = approx. 8–10g.
If using pre-ground coffee, this is approx. 2 level scoops of the provided coffee scoop.

2 CUP basket = approx. 15–18g.
If using pre-ground coffee, this is approx. 3 level scoops of the provided coffee scoop.

If using freshly ground coffee, this is approx. 4 level scoops of the provided coffee scoop. The reason for this difference is that pre-ground coffee is often coarser and hence occupies more volume than coffee that is more finely ground.

NOTE

You may need to experiment with how much coffee is inserted into the filter basket or how long the grinder needs to run to achieve the correct dose. For example, when using a finer espresso grind with the Single Wall filter baskets, you may need to increase the grind amount to ensure the filter basket is correctly dosed.

THE GRIND

If grinding coffee beans, the grind size should be fine but not too fine. The grind size will affect the rate at which the water flows through the ground coffee in the filter basket and the taste of the espresso.

If the grind is too fine (looks like powder and feels like flour when rubbed between fingers), the water will not flow through the coffee even when under pressure. The resulting espresso will be OVER EXTRACTED, dark in color and bitter in flavor.

If the grind is too coarse the water will flow through the ground coffee in the filter basket too quickly. The resulting espresso will be UNDER EXTRACTED and lacking in color and flavor.

COFFEE DOSE AND TAMPING

Follow the instructions for:

1. Setting the Grind Size, page 13.
2. Setting the Grind Amount, page 13.
3. Selecting the Filter Size, page 13.
4. Automatic Dosing or Manual Dosing, page 13–14.
5. Tamping the Ground Coffee, page 14.
6. Trimming the Dose, page 14.

PURGING THE GROUP HEAD

Before placing the portafilter into the group head, run a short flow of water through the group head by pressing the 1 CUP button. This will purge any ground coffee residue from the group head and stabilize the temperature prior to extraction.

INSERTING THE PORTAFILTER

Place the portafilter underneath the group head so that the handle is aligned with the INSERT position. Insert the portafilter into the group head and rotate the handle towards the center until resistance is felt.

EXTRACTING ESPRESSO

- Place pre-warmed cup(s) beneath the portafilter and press the 1 CUP or 2 CUP button for the desired volume.
- Due to pre-infusion time, the espresso will not start to flow immediately.
- As a guide, the espresso will start to flow after 4–7 seconds (infusion time) and should be the consistency of dripping honey.
- If the espresso starts to flow after less than 3 seconds you have either under dosed the filter basket and/or the grind is too coarse. This is an UNDER-EXTRACTED shot.
- If the espresso starts to drip but doesn't flow after 8 seconds, then you have either over dosed the filter basket and/or the grind is too fine. This is an OVER-EXTRACTED shot.

A great espresso is about achieving the perfect balance between sweetness, acidity and bitterness. The flavor of your coffee will depend on many factors, such as the type of coffee beans, degree of roast, freshness, coarseness or fineness of the grind, dose of ground coffee, and tamping pressure.

Experiment by adjusting these factors just one at a time to achieve the taste of your preference, see 'Extraction Guide,' page 25.

TEXTURING MILK

There are two phases to texturing milk. The first is stretching the milk to aerate it and the second is swirling the milk to make it silky smooth. These two operations should blend into one.

- Always start with fresh cold milk.
- Fill the jug just below the "V" at the bottom of the spout.
- Position the steam wand tip over the drip tray and turn the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position.

The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.

NOTE

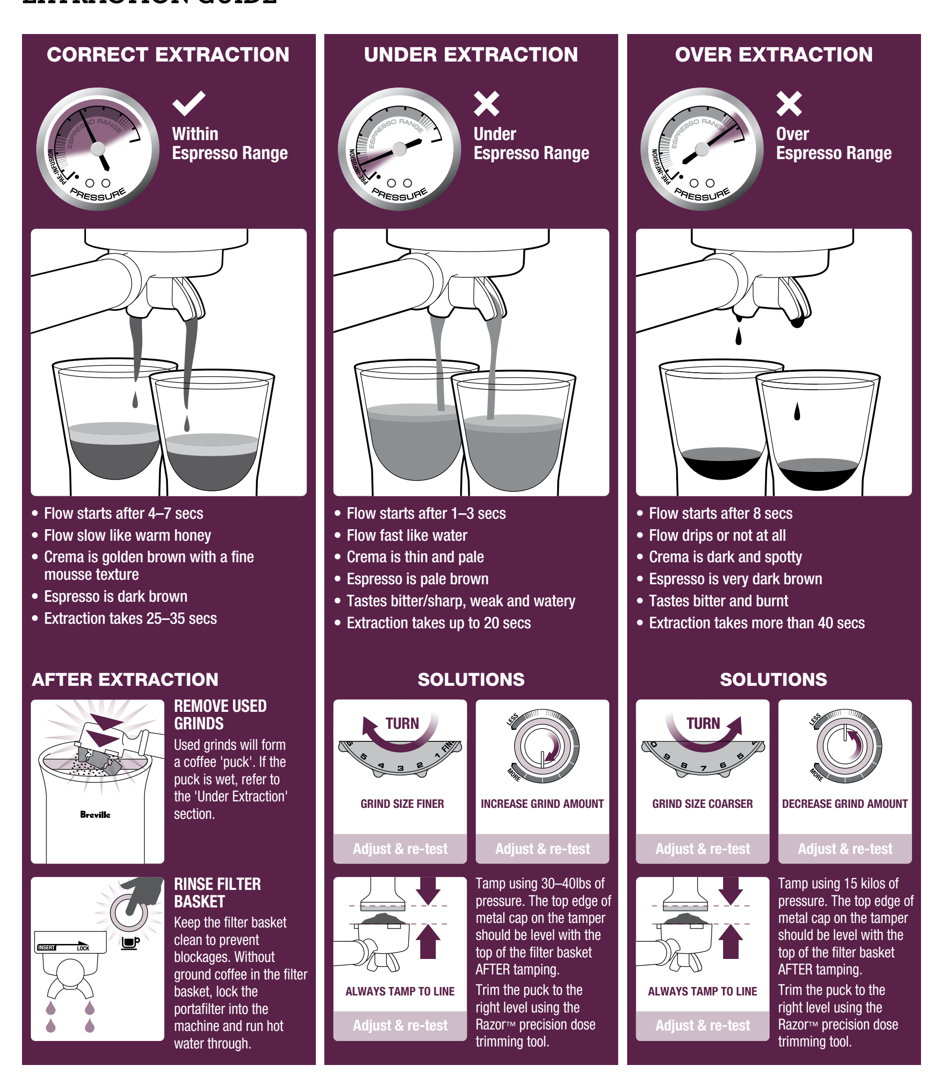
When the machine creates steam, a pumping noise can be heard. This is the normal operation of the 15 bar Italian pump.

- Before inserting the wand into the milk, pause the steam by returning the dial back to the STANDBY position. Then within 8 seconds, insert the steam wand tip ¼-¾" (1-2cm) below the surface of the milk, close to the right hand side of the jug at the 3 o'clock position and quickly turn the dial back to the STEAM position. Pausing the steam avoids the milk splashing out of the jug (this pause function lasts for 8 seconds only).
- Keep the tip just under the surface of the milk until the milk is spinning clockwise, producing a vortex (whirlpool effect).
- With the milk spinning, slowly lower the jug. This will bring the steam tip to the surface of the milk & start to introduce air into the milk. You may have to gently break the surface of the milk with the tip to get the milk spinning fast enough.
- Keep the tip at or slightly below the surface, continuing to maintain the vortex. Texture the milk until sufficient volume is obtained.
- Lift the jug to lower the tip beneath the surface, but keep the vortex of milk spinning. The milk is at the correct temperature (140-149°F or 60-65°C) when the jug is hot to touch.
- Turn off steam BEFORE taking the tip out of the milk.
- Set the jug to one side. Immediately wipe the steam wand with a damp cloth. Then, with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly turn steam on to clear any remaining milk from inside the steam wand.
- Tap the jug on the bench to collapse any bubbles.
- Swirl the jug to "polish" and re-integrate the texture.
- Pour milk directly into the espresso.
- The key is to work quickly, before the milk begins to separate.

HINTS & TIPS

- Fresh, quality coffee beans will give you the best possible extraction.
- We recommend quality 100% Arabica beans with a 'Roasted On' date stamped on the bag, not a 'Best Before' or 'Use By' date.
- Coffee beans are best consumed between 5–20 days after the 'Roasted On' date. Ideally only grind directly before the extraction to maximize flavor.
- Buy coffee beans in small batches to reduce the storage time.
- Store coffee beans in a cool, dark and dry container. Vacuum seal if possible.

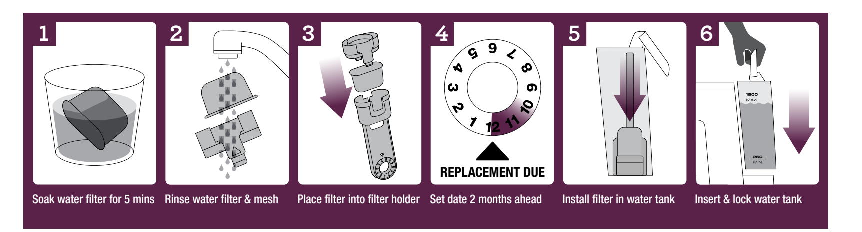
EXTRACTION GUIDE



	GRIND	GRIND DOSE	TAMP	SHOT TIME
OVER EXTRACTED BITTER • ASTRINGENT	TOO FINE	TOO MUCH USE RAZOR TO TRIM	TOO HEAVY	OVER 40 SEC
BALANCED	OPTIMUM	8-10g (1 CUP) 15-18g (2 CUP)	30-40lbs (15-20kg)	25-35 SEC
UNDER EXTRACTED UNDERDEVELOPED • SOUR	TOO COARSE	TOO LITTLE INCREASE DOSE & USE RAZOR TO TRIM	TOO LIGHT	UNDER 20 SEC

CARE & CLEANING

REPLACING THE WATER FILTER



The provided water filter helps prevent scale build-up in and on many of the inner functioning components. Replacing the water filter every two months will reduce the need to decalcify the machine.

If you live in a hard water area, we recommend you change the water filter more frequently.

- Remove the new water filter from the plastic bag.
- Soak the new water filter in a cup of water for 5 minutes, then rinse under cold running water.
- Wash the water filter holder with cold water, taking specific care to rinse the stainless steel mesh.
- Insert the new water filter into the two parts of the water filter holder.
- Set Date Dial 2 months ahead.
- To install the assembled water filter holder into the water tank, align the base of the water filter holder with the adapter inside the water tank. Push down to lock into place.
- Slide the water tank back into position at the back of the machine, ensuring to push down completely to lock into place.

The water filter should be removed if using filtered or bottled water.

NOTE

To purchase water filters contact Breville Consumer Support.

CLEANING CYCLE

The CLEAN ME light will illuminate when a cleaning cycle is required. This is a back-flushing cycle and is separate from decalcifying.

1. Insert the 1 CUP filter basket into the portafilter, followed by the supplied cleaning disc, followed by 1 cleaning tablet.
2. Lock the portafilter into the group head and place a large container beneath the portafilter spouts.
3. Ensure the water tank is filled with cold water and the drip tray is empty.
4. Press the POWER button to switch the machine off.
5. Press the 1 CUP and 2 CUP buttons simultaneously, then also press the POWER button. Hold all 3 buttons together for approximately 10 seconds.
6. The cleaning cycle will commence and last for approximately 5 minutes. During this time, water will intermittently flow from the portafilter spouts. Once complete, 3 beeps will sound.
7. Remove the portafilter and ensure the tablet has completely dissolved. If the tablet has not dissolved, repeat until the tablet has dissolved.

DECALCIFYING

After regular use, hard water can cause mineral build up in and on many of the inner functioning components, reducing the brewing flow, brewing temperature, power of the machine, and taste of the espresso. We advise decalcifying the machine every month and especially if not using the machine for an extended period eg. before going on vacation.

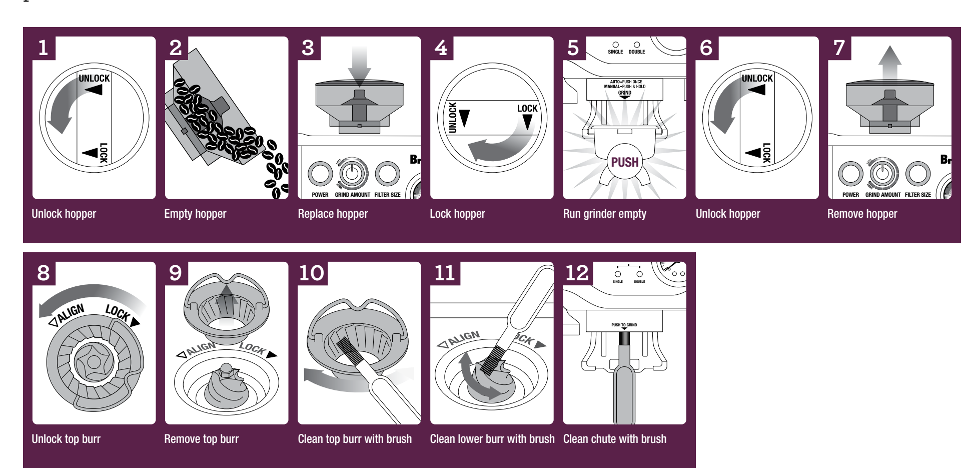
1. Press the POWER button to switch the machine off.
2. Pour a 50/50 mixture of white vinegar and cold tap water into the water tank.
3. Remove the portafilter from the group head and place a large container beneath the group head and steam wand.
4. Press the POWER button to switch the machine on. When the brewing temperature has been reached and all the button lights on the control panel have illuminated, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once half the mixture of white vinegar and water has run through the group head.
5. Set the STEAM/HOT WATER dial to the HOT WATER position and allow hot water to run through the hot water outlet for approximately 30 seconds. Return the dial back to the STANDBY position.
6. Set the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position and allow steam to run through the steam wand for approximately 2 minutes. Return the dial back to the STANDBY position.
7. If any of the mixture remains in the water tank, press and hold the 1 CUP button to commence a manual pour. Release the button once the tank is empty and nothing runs through the group head.
8. In harder water environments, we recommend repeating this cycle.
9. After decalcifying, remove the water tank, rinse thoroughly then refill with fresh cold water only. To rinse the machine, repeat steps 3–7.

⚠ WARNING

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid. The water tank should never be removed or completely emptied during decalcifying.

CLEANING THE CONICAL BURR GRINDER

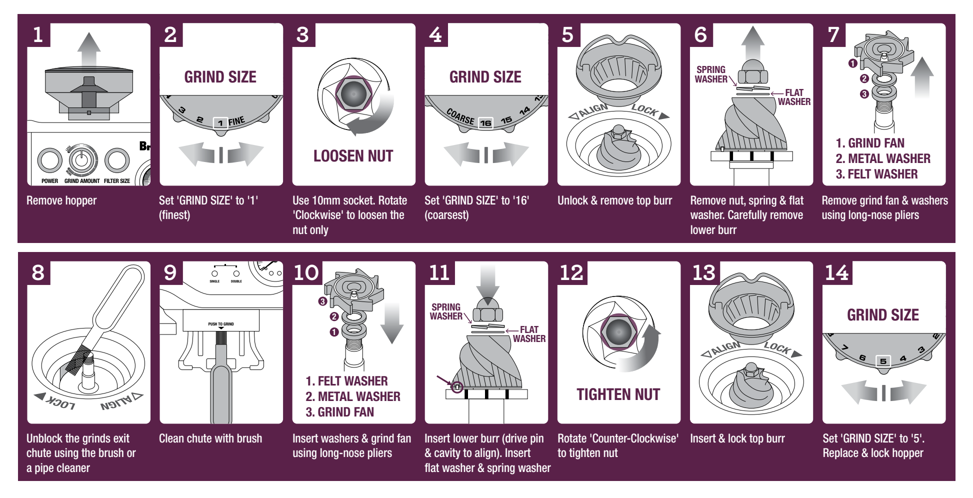
This grinder cleaning cycle removes oil build-up on the burrs which can impede performance.



1 Unlock hopper
2 Empty hopper
3 Replace hopper
4 Lock hopper
5 Run grinder empty
6 Unlock hopper
7 Remove hopper
8 Unlock top burr
9 Remove top burr
10 Clean top burr with brush
11 Clean lower burr with brush
12 Clean chute with brush

ADVANCED CLEANING FOR THE CONICAL BURR GRINDER

This step is only required if there is a blockage between the grinding burrs and the grinder outlet.



1 Remove hopper
2 Set 'GRIND SIZE' to '1' (finest)
3 Use 10mm socket. Rotate 'Clockwise' to loosen the nut only
4 Set 'GRIND SIZE' to '16' (coarsest)
5 Unlock & remove top burr
6 Remove nut, spring & flat washer. Carefully remove lower burr
7 Remove grind fan & washers using long-nose pliers
8 Unblock the grinds exit chute using the brush or a pipe cleaner
9 Clean chute with brush
10 Insert washers & grind fan using long-nose pliers
11 Insert lower burr (drive pin & cavity to align). Insert flat washer & spring washer
12 Rotate 'Counter-Clockwise' to tighten nut
13 Insert & lock top burr
14 Set 'GRIND SIZE' to '5'. Replace & lock hopper



WARNING

Care should be taken as the grinder burrs are extremely sharp.

CLEANING THE STEAM WAND

- The steam wand should always be cleaned after texturing milk. Wipe the steam wand with a damp cloth. Then with the steam wand tip directed over the drip tray, briefly set the STEAM/HOT WATER dial to the STEAM position. This will clear any remaining milk from inside the steam wand.
- If any of the holes in the tip of the steam wand become blocked, ensure the STEAM/HOT WATER dial is in the STANDBY position. Press the POWER button to switch the machine off and allow to cool. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the steam wand remains blocked, remove the tip using the integrated spanner in the cleaning tool and soak in hot water. Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s) before re-attaching to the steam wand.

CLEANING THE FILTER BASKETS AND PORTAFILTER

- The filter baskets and portafilter should be rinsed under hot water immediately after use to remove all residual coffee oils.
- If any of the holes in the filter basket become blocked, use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s).
- If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.

CLEANING THE SHOWER SCREEN

- The group head interior and shower screen should be wiped with a damp cloth to remove any ground coffee particles.
- Periodically purge the machine. Place an empty filter basket and portfilter into the group head. Press and hold the 1 CUP button and run a short flow of water to rinse out any residual coffee.

CLEANING THE DRIP & STORAGE TRAY

- The drip tray should be removed, emptied and cleaned at regular intervals, particularly when the drip tray full indicator is showing EMPTY ME!
- Remove the grid from the drip tray. Lift the coffee grind separator and dispose of any coffee grounds. The EMPTY ME! indicator can also be removed from the drip tray by pulling upwards to release the side latches. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
- The storage tray (located behind the drip tray) can be removed and cleaned with a soft, damp cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

NOTE

All parts should be cleaned by hand using warm water and a gentle dish washing liquid. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface. Do not clean any of the parts or accessories in the dishwasher.

CLEANING THE OUTER HOUSING & CUP WARMING TRAY

The outer housing and cup warming tray can be cleaned with a soft, damp cloth. Polish with a soft, dry cloth. Do not use abrasive cleansers, pads or cloths which can scratch the surface.

STORING YOUR MACHINE

Before storing, ensure the STEAM/HOT WATER dial is in the STANDBY position, press the POWER button to switch the machine off and remove the plug from the power outlet. Remove unused beans from the hopper, clean the grinder (see page 29), empty the water tank and the drip tray.

Ensure the machine is cool, clean and dry.

Insert all accessories into the storage tray. Store upright. Do not place anything on top.



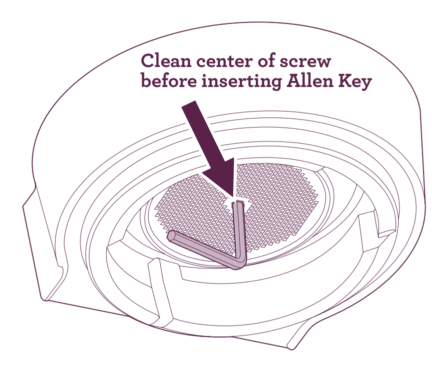
WARNING

Do not immerse power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.

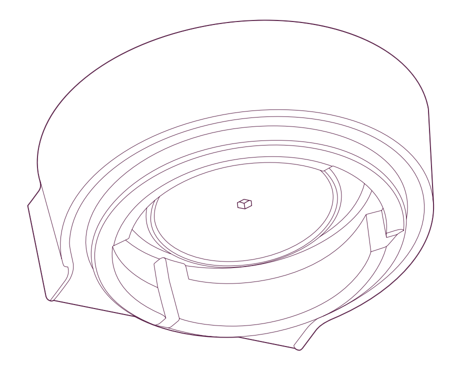
USING THE ALLEN KEY

Over time, the silicone seal surrounding the shower screen will need to be replaced to ensure optimum brewing performance.

1. Press the POWER button to switch the machine off and unplug the cord from the power outlet.
2. Carefully remove the water tank and drip tray, taking particular care if they are full.
3. Using a skewer or similar, clean the center of the screw of any residual coffee.
4. Insert the shorter end of the Allen Key into the center of the screw. Turn counter-clockwise to loosen the screw.



5. Once loosened, carefully remove and retain the screw, stainless steel shower screen and black dispersion plate. Make note of the side of the shower screen and dispersion plate that are facing downwards. This will make re-assembly easier. Wash the shower screen and dispersion plate in warm soapy water, then dry thoroughly.
6. Remove the silicone seal with your fingers or a pair of long-nose pliers. Insert the new seal, flat side first, so the ribbed side is facing you.



7. Re-insert the dispersion plate, then the shower screen, then the screw. With your fingers, turn the screw clockwise for 2-3 revolutions then insert the Allen Key to tighten until the screw is flush with the shower screen. Do not overtighten screw.
8. Re-insert the drip tray and water tank.

Contact Breville Consumer Support or visit **www.breville.com** for replacement silicone seals or for advice.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Machine does not heat up. **STEAM/HOT WATER light flashes when the machine is turned on.**	STEAM/HOT WATER dial is not in the STANDBY position.	Turn the STEAM/HOT WATER dial to the STANDBY position. Machine will commence heating.
Water does not flow from the group head. **No hot water.**	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature. The POWER button light will stop flashing and all button lights on the control panel will illuminate when ready.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be decalcified.	Refer to 'Decalcifying', page 28.
	Coffee is ground too finely and/or too much coffee in filter basket and/or over tamping and/or filter basket is blocked.	See below, 'Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all'.
Espresso only drips from the portafilter spouts or not at all.	Coffee is ground too finely.	Use slightly coarser grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Over Extraction', page 25.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Over Extraction', page 25. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	Coffee tamped too firmly.	Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Machine needs to be decalcified.	Refer to 'Decalcifying', page 28.
Espresso runs out too quickly.	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Under Extraction', page 25.
	Not enough coffee in the filter basket.	Increase dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Under Extraction', page 25. Tamp then use the Razor™ dose trimming tool to trim off excess coffee.
	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
Espresso runs out around the edge of the portafilter.	Portafilter not inserted in the group head correctly.	Ensure portafilter is completely inserted and rotated until resistance is felt.
	There are coffee grounds around the filter basket rim.	Clean excess coffee from the rim of the filter basket to ensure a proper seal in group head.
	Too much coffee in the filter basket.	Lower dose of coffee. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13. After tamping, trim the coffee dose using the Razor™ dose trimming tool.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafiler is properly secured into the group head.	Refer to 'Using the Allen Key', page 32.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No steam.	Machine has not reached operating temperature.	Allow time for the machine to reach operating temperature. The STEAM/HOT WATER light will flash to indicate the machine is heating to create steam. During this time, condensed water may purge from the steam wand. This is normal. When the STEAM/ HOT WATER light stops flashing the steam wand is ready for use.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	Machine needs to be decalcified.	Refer to 'Decalcifying', page 28.
	Steam wand is blocked.	Refer to 'Cleaning the Steam Wand', page 30.
	STEAM/HOT WATER dial is not in the STEAM position.	Ensure the STEAM/HOT WATER dial is completely rotated to the STEAM position.
Coffee not hot enough.	Cups not pre-heated.	Rinse cups under hot water outlet and place on cup warming tray.
	Portafilter not pre-heated.	Rinse portafilter under hot water outlet. Dry thoroughly.
	Milk not hot enough (if making a cappuccino or latté etc).	Heat milk until base of the jug becomes hot to touch.
	Machine needs to be decalcified.	Refer to 'Decalcifying', page 28.
	Water temperature needs to be adjusted.	Increase the water temperature. Refer to 'Advanced Temperature Mode', page 19.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No crema.	Coffee tamped too lightly.	Tamp between 30–40lbs or 15–20kg of pressure.
	Coffee is ground too coarsely.	Use slightly finer grind. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13 and 'Under Extraction', page 25.
	Coffee beans or pre-ground coffee are not fresh.	If grinding fresh whole coffee beans, use freshly roasted coffee beans with a 'Roasted On' date and consume between 5–20 days after that date. If using pre-ground coffee, use within a week of grinding.
	The filter basket may be blocked.	Use the pin on the end of the provided cleaning tool to unblock the hole(s). If the hole(s) remain blocked, dissolve a cleaning tablet in hot water and soak filter basket and portafilter in solution for approx. 20 minutes. Rinse thoroughly.
	Single Wall filter baskets are being used with pre-ground coffee.	Ensure you use Dual Wall filter baskets with pre-ground coffee.
Drip tray fills too quickly.	Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	No action required as this is the normal operation of the machine.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Pulsing/pumping sound while extracting espresso or steaming milk.	The machine is carrying out the normal operation of the 15 bar Italian pump.	No action required as this is the normal operation of the machine.
	Water tank is empty.	Fill tank.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
Water leaking.	Auto purge feature. Immediately after the espresso, hot water and steam functions, the machine will purge water into the drip tray. This ensures the thermocoil is at the optimal temperature.	Ensure the drip tray is firmly pushed in place and emptied whenever the Empty Me! indicator is displayed.
	Water tank is not fully inserted and locked into position.	Push water tank down completely to lock into place.
	The silicone seal surrounding the shower screen needs to be replaced to ensure the portafiler is properly secured into the group head.	Refer to 'Using the Allen Key', page 32.
Machine is on but ceases to operate.	The safety thermal-cut out may have activated due to the pump or grinder overheating.	Press the POWER button to switch the machine off and unplug from the power outlet. Allow to cool for about 30–60 minutes. If problem persists, call Breville Consumer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
No ground coffee coming from grinder.	No coffee beans in hopper.	Filler hopper with fresh coffee beans.
	Blocked grinder chamber or chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 29.
	Water / moisture in grinder chamber and chute.	Clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Advanced Cleaning for the Conical Burr Grinder', page 29. Ensure burrs are thoroughly dry before re-assembling. It is possible to use a hair dryer to blow air into the grinder chamber.
FILTER SIZE LED's are flashing.	Bean hopper is not attached correctly.	Remove hopper, check for debris and then re-lock hopper into position.
Too much/too little ground coffee is being delivered to the filter basket.	Grind amount settings are incorrect for particular grind size.	Use the GRIND AMOUNT dial to increase or decrease the grind amount. Refer to 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Extraction Guide', page 25.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO
Too much/too little espresso is being delivered to the cup.	Grind amount and/or grind size settings and/or shot volumes require adjustment.	Try the following, one at a time: 1. Reset the machine to its original default settings. Refer to 'Resetting Default Volumes', page 16. 2. Re-program the shot volumes. Refer to 'Re-Programming Shot Volume', page 15. 3. Adjust the grind amount and/or grind size settings. Refer to 'Setting the Grind Size', page 13, 'Setting the Grind Amount', page 13 and 'Extraction Guide', page 25.
Grinder is making a loud noise.	Blockage or foreign object in grinder.	Remove hopper, check for debris or blockage. If necessary, clean and clear grinder chamber and chute. Refer to 'Cleaning the Conical Burr Grinder', page 29.

NOTES

COFFEES TO TRY



CAPPUCCINO

A single shot of espresso with textured milk, garnished with drinking chocolate.



ESPRESSO

Intense and aromatic, it is also known as a short black and is served in a small cup or glass.



LATTÉ

A latté consists of a single espresso with textured milk and approx. 10mm of foam.



MACCHIATO

Traditionally served short, the macchiato is also poured as a long black with a dash of milk or a dollop of textured milk.



AMERICANO

A shot of espresso (single or double) with hot water.
Also known as a long black.



RISTRETTO

A ristretto is an extremely short espresso of approximately 15ml, distinguished by its intense flavor and aftertaste.

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre produit Breville

Inscrivez-vous en ligne pour le soutien technique et les offres exclusives.*

Consommateurs américains: www.brevilleusa.com
Consommateurs canadiens: www.breville.ca

*L'enregistrement n'est pas un substitut à la preuve d'achat lorsque vous soumettez une réclamation de garantie.

TABLE DES MATIÈRES

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits de consommation sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilant lorsque vous utilisez un appareil électrique et de respecter les mesures de sécurité suivantes:

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent, incluant:

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour référence future.
- Retirez tout matériel d'emballage, étiquettes promotionnelles ou collants avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et disposez de l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche électrique de la machine à espresso.
- Ne placez pas la machine à espresso sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'utilisation. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre, sèche et libre de toutes substances.
- Ne placez pas la machine à espresso sur ou près d'un élément chauffant au gaz ou électrique, et évitez qu'il ne touche à un four chaud.
- N'utilisez pas la machine à espresso sur une surface métallique comme, par exemple, le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Assurez-vous toujours que la machine à espresso est correctement assemblée avant de la brancher et de la faire fonctionner.
- Ne tentez pas de faire fonctionner la machine à espresso d'autres façons que celles décrites dans ce livret.
- La machine à espresso n'est pas conçue pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande.
- Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée. L'eau déminéralisée ou distillée n'est pas conseillée, car elle pourrait altérer le goût de l'espresso et le fonctionnement adéquat de l'appareil. N'utilisez aucun autre liquide.
- N'utilisez jamais la machine à espresso si le réservoir d'eau est vide.
- Assurez-vous que le porte-filtre est fermement inséré dans la tête d'infusion avant d'utiliser la machine.
- Ne retirez jamais le porte-filtre durant le cycle d'infusion, car la machine fonctionne sous pression.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Utilisez les poignées ou les boutons. Laissez la machine à espresso refroidir avant de la déplacer ou d'en nettoyer les pièces.
- Ne mettez rien d'autre que des tasses sur le chauffe-tasse du dessus de la machine.
- Ne faites pas fonctionner le moulin sans le couvercle de la trémie en place. Gardez les doigts, les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles loin de la trémie durant le fonctionnement.
- Éteignez toujours la machine à espresso en appuyant sur la touche MARCHE/ARRÊT et débranchez l'appareil s'il est laissé sans surveillance ou non utilisé, ou avant de le nettoyer, de tenter de le déplacer, de le démonter, de l'assembler ou de le ranger.

- Gardez la machine à espresso et les accessoires propres. Respectez les consignes de nettoyage décrites dans ce livret.
- N'utilisez pas d'accessoires pour machine à espresso autres que ceux fournis. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ POUR TOUT APPAREIL ÉLECTRIQUE

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant usage.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, toucher des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience ou de connaissances, à moins d'avoir été préparés ou supervisés par une personne responsable de leur sécurité.
- Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil est recommandé pour usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Il est recommandé de vérifier régulièrement le bon état de l'appareil. Ne l'utilisez pas si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil sont endommagés de quelque façon. Cessez immédiatement l'utilisation et appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, appelez le Soutien aux consommateurs de Breville.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil et d'une fiche reliés à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois alvéoles correctement reliée la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduira les risques de chocs électriques.
- Si l'appareil est relié à la terre, la corde de rallonge doit être à 3 fils et reliée à la terre.
- Si la prise murale est standard à 2 alvéoles, il est de votre responsabilité et obligation de la remplacer par une prise à 3 alvéoles correctement reliée à la terre.
- Vous ne devrez en aucune circonstance couper ou retirer la troisième broche (reliée à la terre) du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas parfaitement les instructions de mise à la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.



Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'usage.

COURT CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court et très sécuritaire qui prévient les blessures corporelles ou dommages résultant du fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long.

Les cordons d'alimentation détachables ou les cordes de rallonge peuvent être utilisés avec précaution. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) la puissance électrique indiquée sur le cordon ou la corde de rallonge doit être au moins équivalente à la puissance électrique de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde de rallonge doit être munie d'une fiche à 3 broches reliée à la terre.

FICHE ASSIST^{MC} DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^{MC} conçue spécialement avec un anneau pour laisser passer un doigt et faciliter le retrait sécuritaire de la fiche.

PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE:

(Applicable aux résidents de la Californie seulement).

Cet appareil contient des produits chimiques connus de l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou autres problèmes de reproduction.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAITES LA CONNAISSANCE

de votre produit Breville

MOULIN À MEULES CONIQUES INTÉGRÉ

Les meules coniques en acier inoxydable maximisent la surface de café moulu, pour un espresso des plus savoureux. Les meules supérieure et inférieure se retirent pour faciliter le nettoyage.

GROSSEUR DE MOUTURE RÉGLABLE

Les réglages de mouture pour espresso vont de fine à grossière, pour une extraction optimale.

QUANTITÉ DE MOUTURE RÉGLABLE

Ajustez la quantité de café fraîchement moulu contenu dans le panier-filtre en fonction de la finesse ou la grossièreté de la mouture.

DOSAGE AUTOMATIQUE

Pour choisir le format du panier-filtre, utilisez la touche 1 TASSE ou la touche 2 TASSES. Le moulin distribuera automatiquement la quantité requise de café moulu selon le dosage sélectionné.

MOUTURE MAINS LIBRES

Arrêt automatique pour moudre en mains libres directement dans le porte-filtre.

OUTIL DE DOSAGE DE PRÉCISION RAZOR^MC

La lame de torsion brevetée coupe la rondelle de café au niveau requis pour un dosage précis et une extraction uniforme.

CONTRÔLE AJUSTABLE DE LA TEMPÉRATURE

Pour une saveur optimale.

CONTRÔLE DE TEMPÉRATURE PID

Contrôle de température électronique PID pour une stabilité de température accrue.

SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR SERPENTIN (THERMOCOIL)

Serpentin intégré en acier inoxydable qui contrôle la température de l'eau.

BUSE VAPEUR DE STYLE COMMERCIAL

Buse vapeur en acier inoxydable pivotant sur 360° pour mousser le lait sans effort.

EAU CHAUDE INSTANTANÉE

Sortie d'eau chaude pour préparer des Americanos et préchauffer les tasses.

PRÉINFUSION À BASSE PRESSION

Une basse pression est appliquée en tout début d'extraction pour gonfler délicatement la mouture et procurer une extraction uniforme.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Contrôle la pression d'extraction de l'espresso.

CONTRÔLE VOLUMÉTRIQUE

Formats préréglés de 1 & 2 tasses, manuel prioritaire ou formats reprogrammables.

FONCTION 'DISQUE SEC'

Draine la mouture dans le panier-filtre, après l'extraction, pour disposer facilement de la rondelle de café séché.



A. **Trémie à grains de 225 g**
Avec système de verrouillage pour faciliter le retrait, le stockage et le transfert des grains de café.

B. **Moulin à meules coniques intégré**

C. **Sortie de la mouture**

D. **Interrupteur d'activation de la mouture**

E. **Support de mouture mains libres**

F. **Sélecteur de GROSSEUR DE MOUTURE**
Réglages de mouture à espresso, de fine à grossière.

G. **Cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE**
Ajuste la quantité de café fraîchement moulu acheminé dans le panier-filtre en fonction de la finesse ou la grosseur de la mouture.

H. **Touche de FORMAT DE FILTRE**
Sélectionnez le panier-filtre de 1 TASSE ou 2 TASSES et le moulin distribuera automatiquement la quantité requise de café moulu en fonction du dosage d'une ou deux tasses.

I. **Touche MARCHE/ARRÊT**

J. **Bourroir intégré amovible de 54 mm**

K. **Tête d'infusion**

L. **Porte-filtre en acier inoxydable de 54 mm**
Avec becs de style commercial.

M. **Espace très haut pour grandes tasses**

N. **Plateau d'égouttement amovible, séparateur de mouture**
Avec indicateur de niveau d'eau Empty Me!

O. **Tiroir de rangement** (logé derrière le plateau d'égouttement)
Pour ranger les accessoires non utilisés.

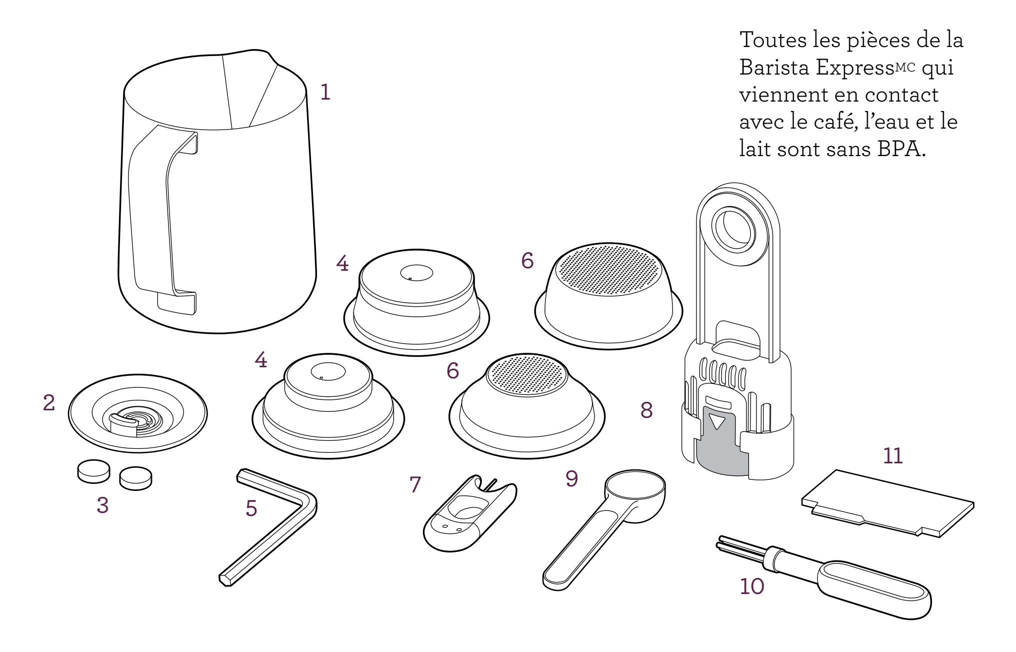
P. **Buse vapeur pivotant sur 360°**

Q. **Sortie dédiée à l'eau chaude**

R. **Cadran de vapeur/eau chaude**
Cadran sélecteur de vapeur et d'eau chaude.

S. **Voyant de vapeur/eau chaude**
S'illumine pour indiquer que la fonction vapeur/eau chaude est sélectionnée.

Toutes les pièces de la Barista Express[MC] qui viennent en contact avec le café, l'eau et le lait sont sans BPA.



T. **Touches 1 TASSE et 2 TASSES**
Avec volume préréglé, manuel prioritaire ou reprogrammable.

U. **Voyant de nettoyage CLEAN ME!**
S'illumine lorsqu'un cycle de nettoyage est requis.

V. **Manomètre à espresso**

W. **Touche de PROGRAMMATION**
Reprogramme les formats préréglés de 1 TASSE et 2 TASSES.

X. **Chauffe-tasse**

Y. **Réservoir d'eau amovible de 2 L (67 oz)**
Avec filtre à eau remplaçable pour réduire les impuretés et le tartre.

ACCESSORIES

1. **Pichet à lait en acier inoxydable**
2. **Disque de nettoyage**
3. **Pastilles de nettoyage**
4. **Paniers-filtres à double paroi** (1 tasse & 2 tasses)
Utiliser avec du café prémoulu.
5. **Clé Allen**
6. **Paniers-filtres à simple paroi** (1 tasse & 2 tasses)
Utiliser lors de la mouture de grains de café frais.
7. **Outil de nettoyage**
8. **Support de filtre à eau et filtre**
9. **Cuiller à café**
Mesure la quantité de café prémoulu lors de l'utilisation des paniers-filtres à double paroi.
10. **Brosse de nettoyage**
11. **Outil de dosage de précision Razor[MC]**

FONCTONNEMENT

de votre produit Breville

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Préparation de la machine

Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes jointes à votre machine à espresso. Assurez-vous d'avoir retiré toutes les pièces et accessoires avant de jeter l'emballage.

Retirez le réservoir d'eau logé à l'arrière de la machine en soulevant la poignée du réservoir. Retirez le sac de plastique contenant le filtre à eau et son support. Lavez les pièces et accessoires (réservoir, porte-filtre, paniers-filtres, pichet à lait) à l'eau chaude et savon liquide doux, puis rincez et séchez correctement. Essuyez le boîtier, la trémie et le plateau d'égouttement avec un chiffon doux et humide et séchez correctement. N'immergez pas le boîtier, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

NOTE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau tiède avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyants , tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent endommager la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

PRÉPARATION DU FILTRE À EAU

- Retirez le filtre à eau et son support du sac de plastique.
- Faites tremper le filtre dans une tasse d'eau 5 minutes, puis rincez sous l'eau courante.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le filtre à eau dans les deux parties du support du filtre.
- Réglez le cadran à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support du filtre à eau dans le réservoir, alignez la base du support avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez vers le bas pour le verrouiller en place.
- Glisser le réservoir à l'arrière de la machine, en vous assurant de bien le pousser pour qu'il se verrouille en place.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

1 Faites tremper le filtre 5 min

2 Rincez le filtre & la mèche

3 Placez le filtre dans le support du filtre

4 REPLACEMENT DUE — Réglez la date à 2 mois

5 Insérez le filtre dans le réservoir

6 Insérez et verrouillez le réservoir

PREMIÈRE UTILISATION

Démarrage initial

- Assurez-vous que le filtre à eau est bien fixé à l'intérieur du réservoir.
- Remplissez le réservoir d'eau froide, préférablement filtrée, jusqu'à la marque 'MAX'. Lorsque vous replacerez le réservoir, poussez-le complètement pour bien le verrouiller en place.

NOTE

Vérifiez toujours le niveau d'eau avant usage et remplacez l'eau tous les jours. Nous recommandons d'utiliser de l'eau froide filtrée.L'eau déminéralisée ou distillée n'est pas recommandé, de même que tout autre liquide, car cela pourrait altérer le goût de l'espresso et le fonctionnement adéquat de la machine.

- Assurez-vous que la trémie est bien verrouillée en place.
- Branchez le cordon dans une prise de 110/120V.
- Appuyez sur la touche MARCHE/ ARRÊT pour faire démarrer la machine. Le voyant de la touche clignotera pendant que la machine se réchauffe.

NOTE

Si la trémie n'est pas bien verrouillée, le voyant de FORMAT DE FILTRE à DEL clignotera.

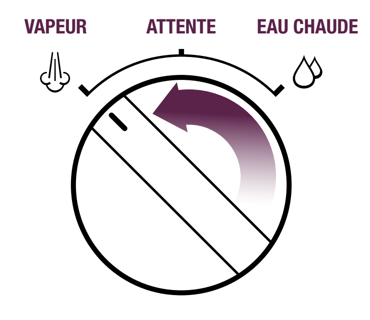
- Un son de pompage se fera entendre, ce qui est normal.
- Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant de la touche MARCHE/ ARRÊT cessera le clignoter et toutes les touches du panneau de commande s'illumineront. La machine est maintenant en mode attente (STANDBY), prête pour la prochaine étape 'Vidange de la machine'.

Vidange de la machine

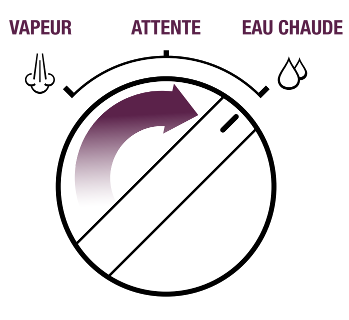
Il est recommandé de compléter une opération de vidange, sans mouture, pour s'assurer que la machine est bien préparée.

Lorsque la machine a atteint le mode attente (STANDBY), procédez comme suit:

1. Enfoncez la touche 2 TASSES pour faire couler l'eau chaude dans la tête d'infusion.
2. Alignez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement. Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR et laissez passer la vapeur par la buse vapeur durant 10 secondes.



3. Tournez le cadran de VAPEUR/ EAU CHAUDE à la position EAU CHAUDE et faites couler l'eau par la sortie d'eau chaude durant 10 secondes.



4. Répétez les étapes 1–3 jusqu'à ce que le réservoir soit vide.

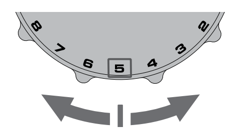
FONCTIONNEMENT GÉNÉRAL

Régler la grosseur de la mouture

La grosseur de la mouture affectera le débit d'eau la traversant dans le panier-filtre et le goût de l'espresso. La mouture, une fois réglée, doit être assez fine sans être poudreuse.

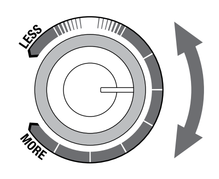
Les réglages du sélecteur de grosseur de mouture sont numérotés. Plus le chiffre est petit, plus la mouture est fine. Plus le chiffre est gros, plus la mouture est grossière.

Nous vous recommandons de débuter par le réglage 5 et de vous ajuster en conséquence.



Régler la quantité de mouture

Pour débuter, réglez le cadran de quantité de mouture à la position de 3 h. Tournez-le vers LESS (moins) ou MORE (plus), selon le dosage requis, de façon à ce que le haut du rebord du bourroir soit aligné avec le haut du panier-filtre, APRÈS le tassage.

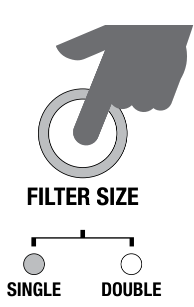


TRUC

Il est normal d'ajuster le sélecteur de grosseur de mouture et le cadran de quantité de mouture à quelques reprises pour obtenir une extraction adéquate. Utilisez d'abord les réglages suggérés, faites une extraction, puis consultez le Guide d'extraction en page 69 pour déterminer les ajustements requis.

Sélectionner le format de filtre

Insérez le panier-filtre de 1 TASSE ou celui de 2 TASSES dans le porte-filtre (voir 'Sélectionner le panier-filtre' en page 65). Appuyez sur la touche de format du filtre pour sélectionner un café SIMPLE si vous utilisez le panier-filtre de 1 TASSE, ou un café DOUBLE si vous utilisez le panier-filtre de 2 TASSES.



Dosage automatique

- Assurez-vous que la trémie est bien verrouillée et remplie de grains de café frais.
- Assurez-vous que le panier-filtre est parfaitement sec avant de placer le porte-filtre dans le support de mouture.
- Pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture, poussez et relâchez le porte-filtre, puis laissez le porte-filtre se remplir de café frais moulu.
- Le moulin s'arrêtera automatiquement. Cependant, si vous désirez arrêter le moulin avant que le cycle ne soit terminé, poussez et relâchez le porte-filtre.

NOTE

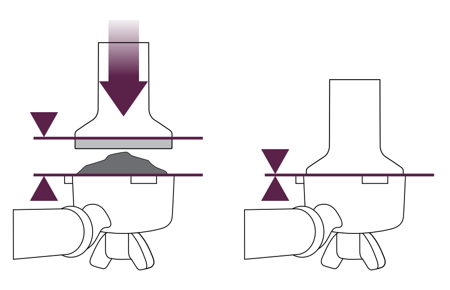
Il est normal que le porte-filtre semble trop rempli de café moulu. Le café non tassé est trois fois plus volumineux que le café tassé.

Dosage manuel

- Si vous préférez un dosage manuel, avec le porte-filtre inséré dans le support de mouture, pressez et tenez le porte-filtre pour enclencher l'interrupteur d'activation de mouture. Maintenez-le jusqu'à ce que le dosage de la quantité voulue de café moulu soit terminé.
- Pour arrêter le processus, relâchez le porte-filtre. Cela désactivera l'interrupteur d'activation de mouture et terminera l'opération.

Tassage de la mouture

- Une fois l'opération terminée, retirez délicatement le porte-filtre de son support.
- Tapotez le porte-filtre à quelques reprises pour égaliser et distribuer uniformément le café dans le panier-filtre.
- Tassez fermement avec environ 30–40lb (15–20 kg) de pression. La force de pression est moins importante que la constance de pression à chaque tassage.
- À titre indicatif, le rebord supérieur métallique du bourroir doit être aligné avec le haut du panier-filtre APRÈS le tassage.

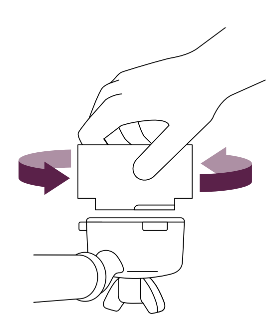


Araser la mouture

L'outil de dosage de précision Razor[MC] vous permet de couper la rondelle de café au niveau adéquat pour une extraction uniforme.



- Insérez l'outil de dosage de précision Razor[MC] dans le panier-filtre jusqu'à ce que l'épaulement de l'outil repose sur le rebord du panier. La lame de l'outil de dosage doit s'insérer dans le café tassé.
- Faites pivoter l'outil de dosage de précision Razor[MC] de gauche à droite en tenant le porte-filtre en angle au-dessus d'un contenant (ou 'knock box') pour enlever l'excès de café. Le dosage de mouture dans votre panier-filtre est maintenant adéquat.



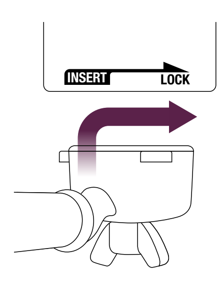
- Essuyez le surplus de café sur le rebord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.

Vidange de la tête d'infusion

Avant d'insérer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites passer un peu d'eau à travers la tête d'infusion en appuyant sur la touche 1 TASSE. Cela stabilisera la température avant l'extraction.

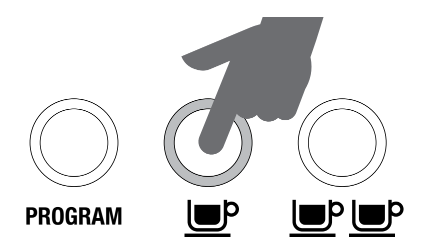
Insérer le porte-filtre

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion de façon à ce que la poignée soit alignée à l'inscription INSERT. Insérez alors le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.



Volume préréglé - Touche 1 TASSE

Enfoncez une fois la touche 1 TASSE pour extraire un espresso simple au volume préréglé d'environ 30 ml (1 oz). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 60). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume préréglé.



NOTE

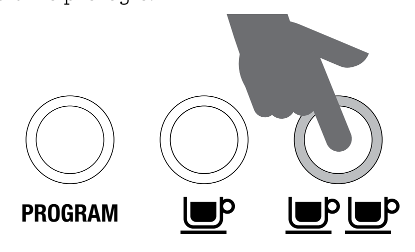
La quantité d'espresso extraite peut varier selon les réglages de grosseur et de quantité de mouture choisis.

NOTE

Si vous enfoncez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES durant le volume préréglé, l'extraction cessera immédiatement.

Volume préréglé - Touche 2 TASSES

Enfoncez une fois la touche 2 TASSES pour extraire un espresso double au volume préréglé d'environ 60 ml (2 oz). L'extraction débutera en utilisant la préinfusion à basse pression (voir page 60). La machine s'arrêtera après l'extraction du volume préréglé.



Reprogrammer le volume d'espresso - Touche 1 TASSE

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche de PROGRAMMATION. La machine bipera une fois et la touche commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 1 TASSE pour commercer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 1 TASSE quand le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume de 1 TASSE a été réglé.

Reprogrammer le volume d'espresso - Touche 2 TASSES

1. Pour amorcer la programmation, enfoncez une fois la touche de PROGRAMMATION. La machine bipera une fois et la touche commencera à clignoter. Cela indique que la machine est en mode de programmation.
2. Enfoncez la touche 2 TASSES pour commencer l'extraction de l'espresso. Enfoncez à nouveau la touche 2 TASSES une fois que le volume désiré aura été extrait. La machine bipera deux fois pour indiquer que le nouveau volume de 2 TASSES a été réglé.

Réinitialiser les volumes par défaut

Pour réinitialiser les volumes par défaut de 1 TASSE et de 2 TASSES, enfoncez et tenez la touche de PROGRAMMATION. Jusqu'à ce que la machine bipe trois fois. Relâchez la touche. La machine retournera aux réglages initiaux.

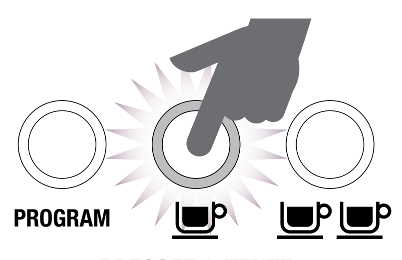
NOTE

Réglages par défaut: le volume de 1 TASSE est d'environ 30 ml (1 oz), tandis que celui de 2 TASSES est d'environ 60 ml (2 oz).

Volume manuel

Contrôle manuellement la durée de préinfusion à basse pression et le volume, sans reprogrammer le volume préréglé.

Pressez et tenez enfoncée une des touches 1 TASSE ou 2 TASSES. L'extraction entrera en préinfusion à basse pression jusqu'à ce que la touche soit relâchée. Quand la touche 1 TASSE ou 2 TASSES sera relâchée, l'eau s'écoulera à pleine pression. Pressez à nouveau une des touches 1 TASSE ou 2 TASSES lorsque le volume d'espresso désiré sera extrait.



NOTE

Pour un espresso à saveur optimale, extrayez environ 30 ml (1 oz) pour le panier-filtre de 1 TASSE et 60 ml (2 oz) pour le panier-filtre de 2 TASSES.

MANOMÈTRE À ESPRESSO

Préinfusion à basse pression

L'aiguille du manomètre sera dans la zone de préinfusion au début de l'extraction, indiquant que la machine est en mode de préinfusion à basse pression.

La préinfusion à basse pression augmente graduellement la pression de l'eau, gonflant lentement la mouture et procurant une extraction uniforme, avant d'atteindre la pression maximale.



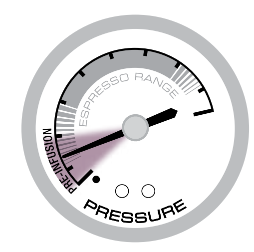
Zone idéale d'espresso

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée n'importe où dans la zone gris foncé durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait à la pression idéale.



Zone de sous-extraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone inférieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait sans suffisamment de pression.

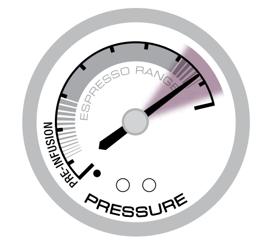


Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop rapide. Il en résulte un espresso sous-extrait, aqueux et manquant de saveur et de crema.

La sous-extraction peut être causée par une mouture trop grossière et/ou une quantité insuffisante de café dans le panier-filtre et/ou un tassage insuffisant.

Zone de surextraction

L'aiguille du manomètre, lorsque positionnée dans la zone supérieure durant l'extraction, indique que l'espresso a été extrait avec trop de pression.



Cela se produit lorsque le débit d'eau traversant la mouture est trop lent. Il en résulte un espresso surextrait, très foncé et avec une crema tachetée et inégale.

La surextraction peut être causée par une mouture trop fine et/ou trop de café dans le filtre et/ou un tassage excessif.

UTILISATION DU CADRAN DE VAPEUR/EAU CHAUDE

Vapeur

- Placez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement.
- Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Le voyant clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe en vue de produire de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée peut s'échapper de la buse vapeur. Cela est normal.

NOTE

Un bruit de pompage peut se faire entendre lorsque la machine produit de la vapeur. Il s'agit là du fonctionnement normal de la pompe italienne de 15 bars.

- Dès que le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, la buse vapeur sera prête à fonctionner.
- Avant d'insérer la buse vapeur dans le lait, faites une pause de vapeur en replaçant le cadran à la position d'attente (STANDBY). Puis, à l'intérieur de 8 secondes, insérer l'embout de la buse vapeur 1-2 cm (¼-¾") sous la surface du lait, près de la paroi droite du pichet, à la position de 3 h, et tournez rapidement le cadran à la position VAPEUR. Cela empêchera le lait d'éclabousser hors du pichet (cette fonction de pause dure seulement 8 secondes).
- Une fois que le lait aura atteint la température requise (140-149°F ou 60-65°C) et que le pichet sera très chaud au toucher, remettez le cadran à la position STANDBY (attente) AVANT de retirer le pichet.

Pour des trucs sur le moussage du lait, consultez 'Mousser le lait' en page 67.

NOTE

Après 5 minutes de vapeur continuelle, la machine s'arrêtera automatiquement afin de désactiver la fonction de vapeur. Le voyant de VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera. Retournez alors le cadran à la position d'attente (STANDBY).

Eau chaude

- Tournez le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position EAU CHUADE. Le voyant clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour produire de l'eau chaude.
- Dès que le voyant de VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, l'eau chaude sera à la température requise, puis s'écoulera de la sortie d'eau chaude et pourra être utilisée pour préparer des Americanos et préchauffer les tasses.
- Pour arrêter l'eau chaude, tournez le cadran à la position d'attente (STANDBY).

VIDANGE AUTOMATIQUE

Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentin.

TRUC

Assurez-vous de vider et remettre bien en place le plateau d'égouttement chaque fois que l'indicateur Empty Me! (Videz-moi) apparaît.

MODE VEILLE & ARRÊT AUTOMATIQUE

La machine commute automatiquement en mode veille (SLEEP MODE) après 1 heure. Durant ce temps, le voyant lumineux de la touche MARCHE/ARRÊT clignotera lentement. Après 3 heures, la machine commutera en mode d'arrêt automatique (AUTO OFF MODE).

Pour réactiver la machine, appuyez sur n'importe quelle touche, sauf la touche MARCHE/ARRÊT. Le voyant lumineux clignotera pendant que la machine se réchauffe. Un son de pompage se fera entendre, ce qui est normal. Lorsque la machine aura atteint la température de fonctionnement, le voyant lumineux de la touche MARCHE/ARRÊT cessera de clignoter et les voyants lumineux de toutes les touches du panneau de commande s'illumineront.

MODE DE TEMPÉRATURE OPTIMISÉ

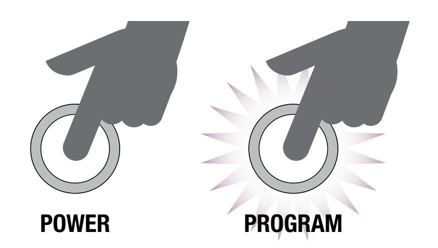
Régler la température de l'eau

Pour extraire le maximum de saveur, la température de l'eau peut varier selon le type de grains de café.

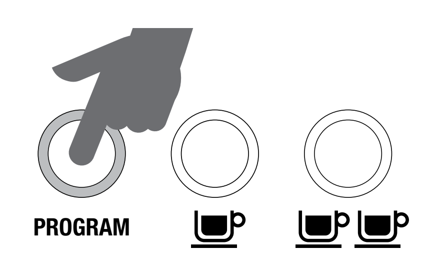
La Barista Express[MC] vous permet de régler la température de l'eau à ±4°F par tranches de 2°F à partir de la température par défaut.

Pour entrer en mode de température optimisé:

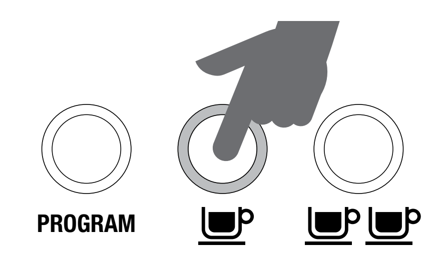
1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
2. Pressez et maintenez la touche de PROGRAMMATION, puis appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT. La machine bipera une fois. La touche lumineuse indiquera la température sélectionnée. Pour régler la température de l'eau, appuyez sur une des touches illustrées ci-après en dedans de 5 secondes de l'entrée en mode de température optimisé. La machine bipera deux fois pour confirmer le changement. Si aucune touche n'est enfoncée dans les 5 secondes de l'entrée en mode de température optimisé, aucun changement ne sera apporté et la machine retournera en mode attente (STANDBY).



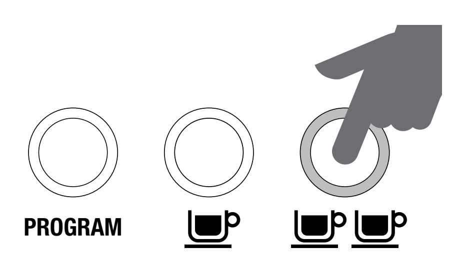
Réglage de température par défaut:



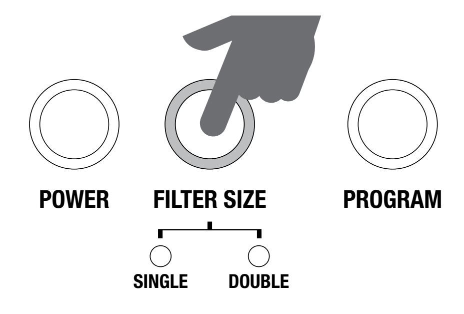
Augmenter la température de l'eau de +2°F:
En mode de température optimisé, pressez la touche 1 TASSE.



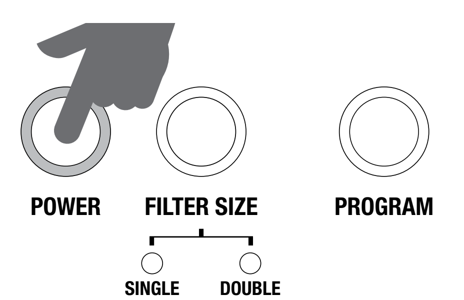
Augmenter la température de l'eau de +4°F:
En mode de température optimisé, pressez la touche 2 TASSES.



Diminuer la température de l'eau de -2°F:
En mode de température optimisé, pressez la touche de FORMAT DE FILTRE.



Diminuer la température de l'eau de -4°F:
En mode de température optimisé, pressez la touche MARCHE/ARRÊT.



TRUCS & PRÉPARATION DU CAFÉ

PRÉCHAUFFAGE

Réchauffer les tasses ou les verres

Une tasse chaude permet de maintenir la température optimale du café. Préchauffez votre tasse en la rinçant à l'eau chaude à même la sortie d'eau chaude de la machine, et placez-la sur le chauffe-tasse.

Réchauffer le porte-filtre et le panier-filtre

Un porte-filtre et un panier-filtre froids peuvent réduire considérablement la température d'extraction et affecter la qualité de votre espresso. Assurez-vous de toujours préchauffer le porte-filtre et le panier-filtre à même la sortie d'eau chaude de la machine avant l'usage initial.

NOTE

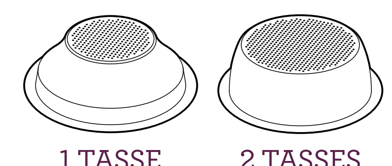
Essuyez toujours le porte-filtre et le panier-filtre avant d'ajouter la mouture, car l'humidité pour causer la formation de 'chenal', c.-à-d. que l'eau contourne la mouture durant l'extraction.

SÉLECTIONNER LE PANIER-FILTRE

Paniers-filtres à simple paroi

Utilisez les paniers-filtres à simple paroi si vous moulez des grains de café frais.

Les paniers-filtres à simple paroi vous permettent d'expérimenter diverses moutures, quantités et tassages afin d'obtenir un espresso plus équilibré.

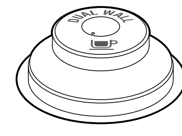


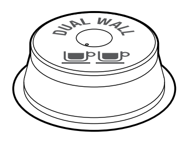
1 TASSE   2 TASSES

Paniers-filtres à double paroi

Utilisez des paniers-filtres à double paroi si vous utilisez du café prémoulu.

Les paniers-filtres à double paroi régularisent la pression et contribuent à optimiser l'extraction, peu importe la mouture, la quantité, la pression de tassage ou la fraîcheur.





1 TASSE   2 TASSES

NOTE

Peu importe si vous utilisez les paniers-filtres à simple ou double paroi, utilisez le panier de 1 TASSE pour infuser un espresso simple et celui de 2 TASSES pour infuser deux tasses ou un espresso simple plus fort ou un gobelet.

Les paniers-filtres fournis sont conçus pour:

Panier de 1 TASSE = environ 8–10 g. Si vous utilisez du café prémoulu, cela représente environ 2 mesures de café rases (cuiller fournie).

Panier de 2 TASSES = environ 15–18 g. Si vous utilisez du café prémoulu, cela représente environ 3 mesures de café rases (cuiller fournie).

Par contre, si vous utilisez du café fraîchement moulu, cela représente environ 4 mesures de café rases (cuiller fournie). Cela s'explique par le fait que le café prémoulu est souvent plus grossier et, de ce fait, plus volumineux que le café moulu plus finement.

NOTE

Vous devrez peut-être vérifier la quantité de café à mettre dans le panier-filtre ou le temps de mouture requis pour obtenir le dosage adéquat. Par exemple, lorsque vous utilisez une mouture pour espresso plus fine avec le panier-filtre à simple paroi, vous pourriez avoir à augmenter la quantité de mouture pour vous assurer du bon dosage dans le panier-filtre.

LA MOUTURE

Si vous moulez des grains de café, la grosseur de la mouture doit être fine, mais pas trop. La grosseur de la mouture affectera le débit d'eau la traversant dans le panier-filtre et le goût de l'espresso.

Si la mouture est trop fine (ressemble à de la poudre et a une texture de farine lorsque pressée entre vos doigts), l'eau ne la traversera pas, même sous pression. Il en résultera un espresso SUREXTRAIT, de couleur foncée et à saveur amère.

Si la mouture est trop grossière, l'eau la traversera trop rapidement dans le panier-filtre. Il en résultera un espresso SOUS-EXTRAIT et manquant de couleur et de saveur.

DOSAGE ET TASSAGE DU CAFÉ

Suivez les instructions pour:

1. Régler la grosseur de mouture, page 56.
2. Régler la quantité de mouture, page 56.
3. Sélectionner le format de filtre, page 56.
4. Dosage automatique ou manuel, page 57.
5. Tassage de la mouture, page 57.
6. Égaliser la mouture, page 57.

VIDANGER LA TÊTE D'INFUSION

Avant de placer le porte-filtre dans la tête d'infusion, faites passer un peu d'eau dans la tête d'infusion en pressant la touche 1 TASSE. Cela éliminera tout résidu de café de la tête d'infusion et stabilisera la température avant l'extraction.

INSÉRER LE PORTE-FILTRE

Placez le porte-filtre sous la tête d'infusion, de sorte que la poignée soit alignée sur l'inscription INSERT. Insérez le porte-filtre dans la tête d'infusion et tournez la poignée vers le centre jusqu'à ce que vous sentiez une résistance.

EXTRAIRE L'ESPRESSO

- Placez une ou des tasses préchauffées sous le porte-filtre et pressez les touches 1 TASSE ou 2 TASSES, selon le volume désiré.
- En raison du temps de préinfusion, l'espresso ne coulera pas immédiatement.
- À titre indicatif, l'espresso s'écoulera après 4–7 secondes (temps d'infusion) et devrait avoir la consistance du miel liquide.
- Si l'espresso s'écoule en moins de 3 secondes, c'est que le dosage dans le panier-filtre n'est pas suffisant et/ou que la mouture est trop grossière. Il s'agit là d'un expresso SOUS-EXTRAIT.
- Si l'espresso coule goutte à goutte sans débit continuel après 8 secondes, c'est que le dosage dans le panier-filtre est excédentaire et/ou que la mouture est trop fine. Il s'agit là d'un expresso SUREXTRAIT.

Un excellent espresso se veut le parfait équilibre de douceur, d'acidité et d'amertume. La saveur de votre café dépendra de nombreux facteurs, dont le type de grains de café, le degré de torréfaction, la fraîcheur, la grosseur ou la finesse de la mouture, le dosage de café moulu et la pression de tassage.

Faites-en l'expérience en ajustant tous ces facteurs un à un pour atteindre le goût que vous préférez (voir le Guide d'extraction en page 69).

MOUSSER LE LAIT

Le moussage du lait se fait en deux étapes, la première étant d'aérer le lait et la seconde, de le faire tourbillonner pour le rendre lisse et soyeux. Ces deux opérations se font simultanément.

- Utilisez toujours du lait frais et froid.
- Remplissez le pichet jusque sous le "V" au bas du bec verseur.
- Positionnez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et tournez le cadran de VAPEUR/ EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Le voyant lumineux de vapeur/eau chaude clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour produire de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée pourrait s'écouler de la buse vapeur, ce qui est normal. Lorsque le voyant lumineux de VAPEUR/EAU CHAUDE cessera de clignoter, la buse vapeur sera prête à fonctionner.

NOTE

Lorsque la machine produit de la vapeur, un son de pompage se fait entendre. Il s'agit du fonctionnement normal de la pompe italienne de 15 bars.

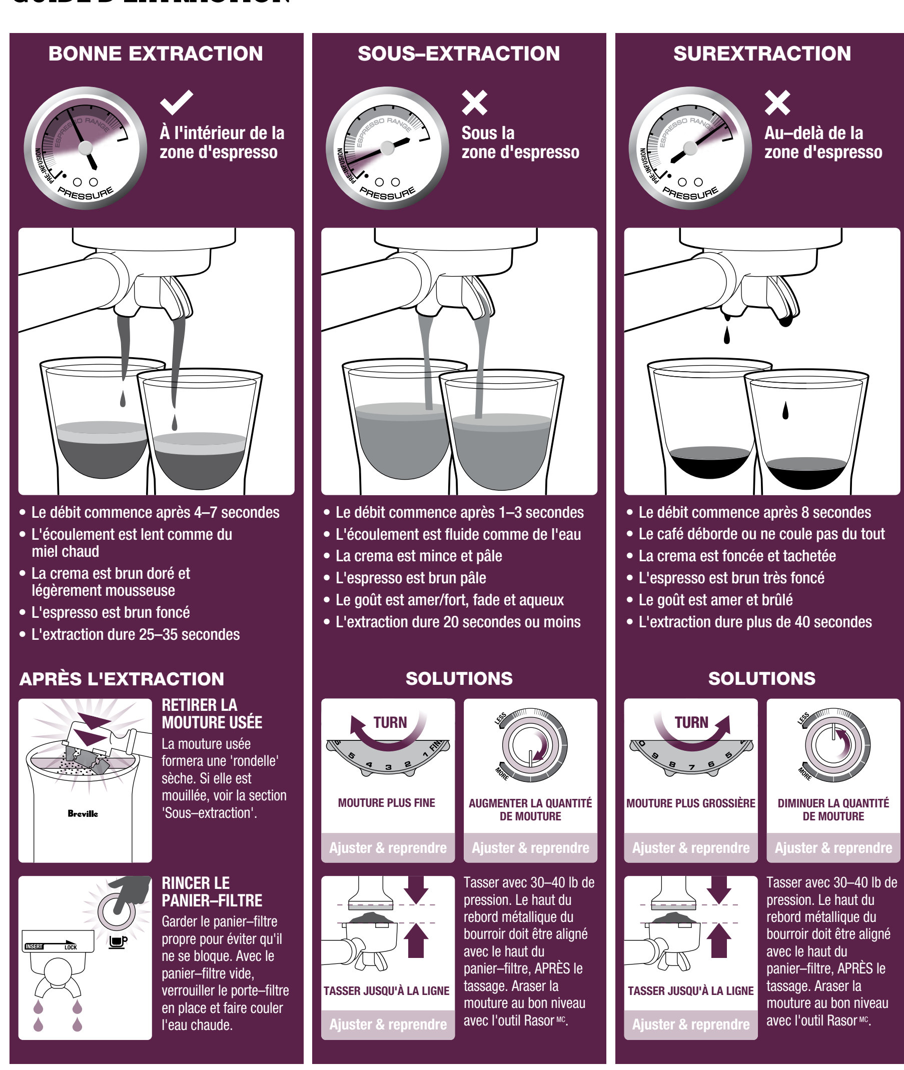
- Avant d'insérer la buse dans le lait, faites une pause de vapeur en remettant le cadran à la position d'attente (STANDBY). En dedans de 8 secondes, insérez l'embout de la buse vapeur 1–2 cm (¼-¾") sous la surface du lait, près du côté droit du pichet, à la position de 3 h, et tournez rapidement le cadran à la position VAPEUR. Une pause de la vapeur empêchera le lait d'éclabousser hors du pichet (cette fonction de pause ne dure que 8 secondes).
- Gardez l'embout sous la surface du lait jusqu'à ce que le lait tourne en sens horaire, produisant un vortex (effet tourbillon).
- Pendant que le lait tourbillonne, abaissez lentement le pichet, de façon à ce que l'embout de la buse vapeur remonte à la surface du lait et commence à l'aérer. Vous devrez peut-être frôler la surface du lait avec l'embout pour accélérer le tourbillon du lait.
- Gardez l'embout à la surface du lait, ou juste un peu au-dessous, en continuant de maintenir le vortex. Faites mousser le lait pour obtenir le volume requis.
- Soulevez le pichet pour abaisser l'embout sous la surface du lait, en maintenant le vortex. Le lait atteindra la bonne température (140–149°F / 60–65°C) lorsque le pichet sera très chaud au toucher.
- Arrêtez la vapeur AVANT de sortir l'embout du lait.
- Retirez le pichet. Essuyez immédiatement la buse vapeur à l'aide d'un chiffon humide. Puis dirigez l'embout de la buse vapeur au-dessus du plateau d'égouttement et faites-y passer brièvement la vapeur. Cela dégagera les résidus de lait laissés dans la buse vapeur.

- Tapotez le pichet sur le comptoir pour éliminer les bulles dans le lait.
- Agitez le pichet pour ‘polir’ et uniformiser la texture.
- Versez le lait directement dans l’espresso.
- Le truc est d’agir rapidement avant que le lait ne se sépare.

TRUCS & ASTUCES

- Des grains de café frais de qualité procureront une extraction optimale.
- Nous recommandons d’utiliser des grains de qualité 100% Arabica avec une ‘Date de torréfaction’ estampillée sur l’emballage, et non une ‘Date de péremption’ ou ‘Date limite d’utilisation’.
- Les grains de café sont meilleurs s’ils sont utilisés entre 5-20 jours de la ‘Date de torréfaction’. Il est préférable de moudre les grains immédiatement avant l’extraction pour maximiser leur saveur.
- Achetez des grains de café par petites quantités afin de réduire le temps de garde.
- Gardez les grains de café dans un contenant frais, foncé et sec, et sous vide, si possible.

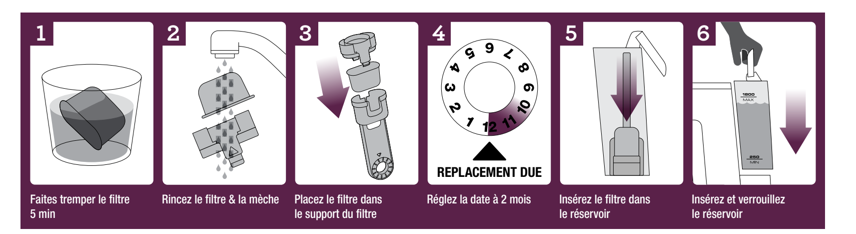
GUIDE D’EXTRACTION



	MOUTURE	DOSAGE	TASSAGE	DURÉE
SUREXTRAIT AMER • ASTRINGENT	TROP FINE	TROP ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FORT	PLUS DE 40 SEC
ÉQUILIBRÉ	OPTIMALE	8-10g (1 TASSE) 15-18g (2 TASSES)	30-40 lb (15-20 kg)	25-35 SEC
SOUS-EXTRAIT SOUS-DÉVELOPPÉ • SUR	TROP GROSSIÈRE	TROP PEU AUGMENTER LA DOSE & ARASER AVEC LE RASOIR	TROP FAIBLE	MOINS DE 20 SEC

ENTRETIEN & NETTOYAGE

REMPLACER LE FILTRE À EAU



Le filtre à eau fourni aide à prévenir l'accumulation de tartre sur plusieurs des composantes internes. Si vous remplacez le filtre à eau tous les deux mois, vous réduirez ainsi le besoin de détartrer la machine.

Si vous habitez une région où l'eau est dure, nous vous recommandons de changer le filtre à eau plus fréquemment.

- Retirez le nouveau filtre du sac de plastique.
- Faites tremper le nouveau filtre dans une tasse d'eau 5 minutes, puis rincez sous l'eau courante.
- Lavez le support du filtre à l'eau froide, en prenant soin de bien rincer la mèche en acier inoxydable.
- Insérez le nouveau filtre à eau dans les deux parties du support du filtre.
- Réglez la date à 2 mois plus tard.
- Pour installer le support à filtre dûment assemblé dans le réservoir, alignez la base du support du filtre avec l'adaptateur à l'intérieur du réservoir. Appuyez pour bien l'enclencher.
- Glissez le réservoir en place au fond de la machine en vous assurant de bien le pousser vers l'arrière pour qu'il s'enclenche.

Retirez le filtre à eau si vous utilisez de l'eau filtrée ou embouteillée.

NOTE

Pour vous procurer des filtres à eau, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

CYCLE DE NETTOYAGE

Le voyant CLEAN ME s'illumine lorsqu'un cycle de nettoyage est requis. Il s'agit d'un cycle de rétrolavage et n'a rien à voir avec le détartrage.

1. Insérez le panier-filtre de 1 TASSE dans le porte-filtre, ajoutez-y le disque de nettoyage puis une pastille de nettoyage.
2. Verrouillez le porte-filtre dans la tête d'infusion et placez un grand contenant sous les becs du porte-filtre.
3. Assurez-vous que le réservoir est rempli d'eau froide et que le plateau d'égouttement est vide.
4. Enfoncez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
5. Pressez simultanément les touches 1 TASSE et 2 TASSES, puis pressez la touche MARCHE/ARRÊT. Tenez les 3 touches enfoncées simultanément environ 10 secondes.

6. Le cycle de nettoyage débutera et durera environ 5 minutes. Pendant ce temps, l'eau coulera par intermittence des becs du porte-filtre. Une fois terminé, 3 bips se feront entendre.
7. Retirez le porte-filtre et vérifiez si la pastille est complètement dissoute. Dans le cas contraire, répétez l'opération jusqu'à ce que la pastille soit dissoute.

DÉTARTRAGE

À la longue, l'eau dure peut causer une accumulation de minéraux sur et à l'intérieur de plusieurs composantes de fonctionnement, réduisant ainsi le débit et la température d'infusion, la puissance de la machine et le goût de l'espresso. Nous recommandons de détartrer la machine tous les mois et spécifiquement si vous n'utilisez pas la machine pour une période de temps prolongée, comme avant de partir en vacances.

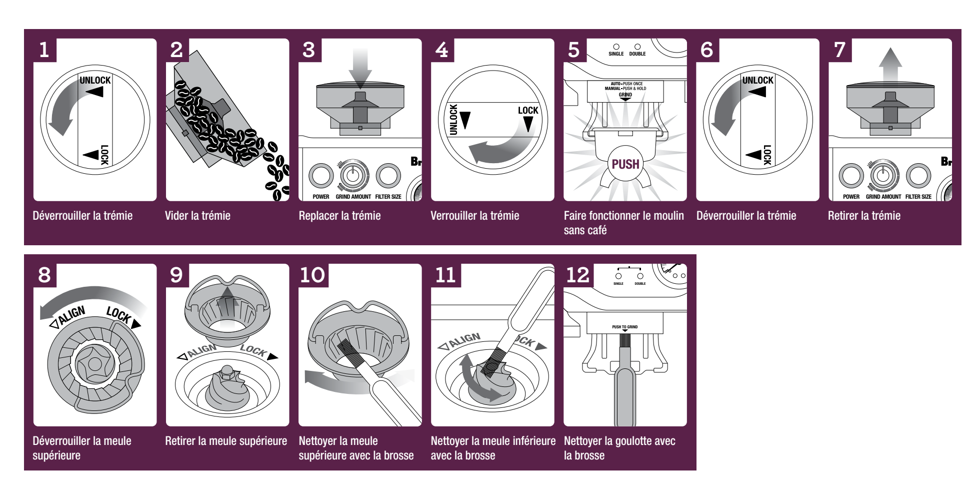
1. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine.
2. Versez un mélange à parts égales de vinaigre blanc et d'eau froide dans le réservoir.
3. Retirez le porte-filtre de la machine et placez un grand contenant sous la tête d'infusion et la buse vapeur.
4. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRÊT pour redémarrer la machine. Lorsque la température d'infusion aura été atteinte et que tous les voyants du panneau de commande seront illuminés, pressez et maintenez la touche 1 TASSE pour amorcer l'écoulement manuel. Relâchez la touche une fois que la moitié du mélange de vinaigre et d'eau aura traversé la tête d'infusion.
5. Tournez le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position EAU CHAUDE et laissez l'eau s'écouler de la sortie d'eau chaude environ 30 secondes. Remettez ensuite le cadran à la position d'attente (STANDBY).
6. Tournez le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR et laissez la vapeur sortir de la buse pour environ 2 minutes. Remettez le cadran à la position d'attente (STANDBY).
7. Si un peu du mélange demeure dans le réservoir, pressez et tenez la touche 1 TASSE pour amorcer un débit manuel. Relâchez la touche une fois que le réservoir sera vide et que plus rien ne s'écoule de la tête d'infusion.
8. Pour les régions d'eau dure, nous recommandons de répéter ce cycle.
9. Après le détartrage, retirez le réservoir et rincez-le à fond, puis remplissez-le d'eau froide seulement. Pour rincer la machine, répéter les étapes 3–7.

⚠ ATTENTION

N'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Le réservoir ne doit jamais être retiré ou vidé complètement durant le détartrage.

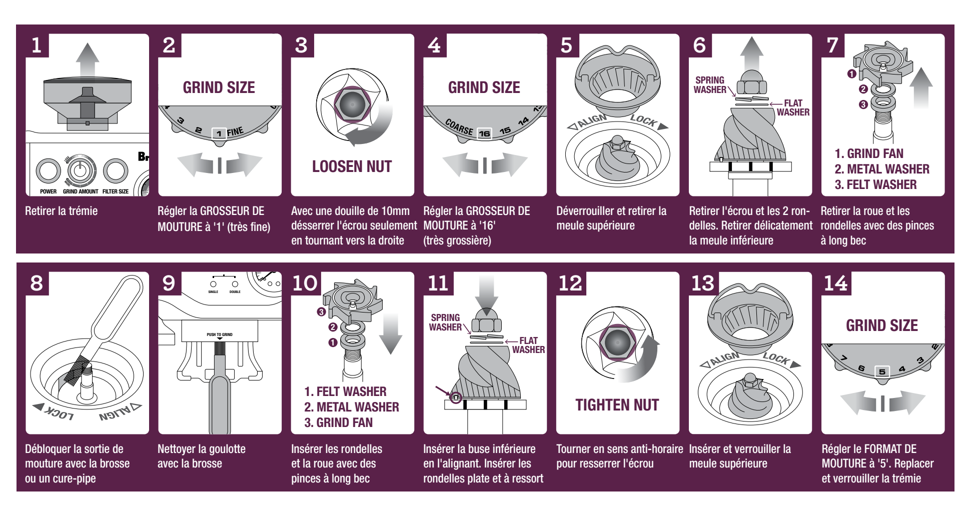
NETTOYAGE DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Ce cycle de nettoyage supprime l'accumulation d'huile qui peut entraver le bon fonctionnement des meules.



NETTOYAGE EN PROFONDEUR DU MOULIN À MEULES CONIQUES

Cette étape n'est requise que s'il y a blocage entre les meules et la sortie de la mouture.





ATTENTION

Soyez prudent lorsque vous manipulez les meules, car elles sont extrêmement tranchantes.

NETTOYER LA BUSE VAPEUR

- La buse vapeur doit être nettoyée après chaque moussage. Essuyez la buse avec un chiffon humide. Puis, avec l'embout de la buse dirigé sur le plateau d'égouttement, tournez brièvement le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR. Cela dégagera la buse de tout résidu de lait.
- Si un ou des orifices de l'embout de la buse vapeur sont bouchés, assurez-vous que le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE est en position d'attente (STANDBY). Enfoncez la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et laissez-la refroidir. À l'aide de la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage, débloquez le ou les trous.
- Si la buse vapeur demeure bloquée, retirez l'embout à l'aide de la clé intégrée à l'outil de nettoyage et faites-le tremper dans l'eau chaude. Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous avant d'assembler l'embout à la buse vapeur.

NETTOYER LES PANIERS-FILTRES ET LE PORTE-FILTRE

- Les paniers-filtres et le porte-filtre doivent être rincés sous l'eau chaude immédiatement après usage, afin d'en dégager tout résidu d'huile de café.
- Si un ou des trous du porte-filtre sont bloqués, utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour les débloquer.
- Si les trous demeurent bloqués, faites dissoudre une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites tremper le panier-filtre et le porte-filtre dans cette solution environ 20 minutes. Rincez correctement.

NETTOYER L'ÉCRAN DIFFUSEUR

- La tête d'infusion et l'écran diffuseur doivent être essuyés avec un chiffon humide afin d'en retirer les particules de mouture.
- Procédez régulièrement à une vidange de la machine. Placez un panier-filtre et un porte-filtre vide dans la tête d'infusion. Pressez et tenez la touche 1 TASSE et faites couler un peu d'eau pour rincer les résidus de café.

NETTOYER LE PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT ET LE TIROIR DE RANGEMENT

- Le plateau d'égouttement doit être retiré, vidé et nettoyé à intervalles réguliers, particulièrement lorsque l'indicateur de niveau d'eau indique EMPTY ME! (videz-moi).
- Retirez la grille du plateau d'égouttement. Soulevez le séparateur de café et jetez la mouture. L'indicateur de niveau d'eau EMPTY ME! se retire également en le soulevant pour dégager les languettes latérales. Lavez toutes les pièces dans l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et séchez soigneusement.
- Le tiroir de rangement (logé derrière le plateau d'égouttement) peut être retiré et nettoyé à l'aide d'un chiffon doux et humide. N'utilisez pas de nettoyants, chiffons ou tampons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface).

NOTE

Toutes les pièces doivent être nettoyées à l'eau tiède avec un détergent à vaisselle doux. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui peuvent endommager la surface. Ne mettez aucune pièce ou accessoire dans le lave-vaisselle.

NETTOYER LE BOÎTIER ET LE CHAUFFE-TASSE

Le boîtier et le chauffe-tasse peuvent être nettoyés avec un chiffon doux et humide. Polissez avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de nettoyants, tampons ou chiffons abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.

RANGEMENT DE LA MACHINE

Avant de ranger la machine, assurez-vous que le cadran de VAPEUR/EAU CHAUDE est en position d'attente (STANDBY). Pressez alors la touche MARCHE/ARRÊT pour éteindre la machine et débranchez-la. Retirez les grains de café non utilisés de la trémie, nettoyez le moulin (voir page 73 et) videz le réservoir d'eau et le plateau d'égouttement. Assurez-vous que la machine est refroidie, propre et sèche.

Insérez tous les accessoires dans le tiroir de rangement. Rangez à la verticale et ne mettez aucun objet sur le dessus.



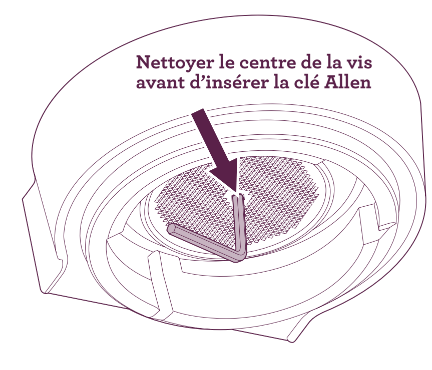
ATTENTION

Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

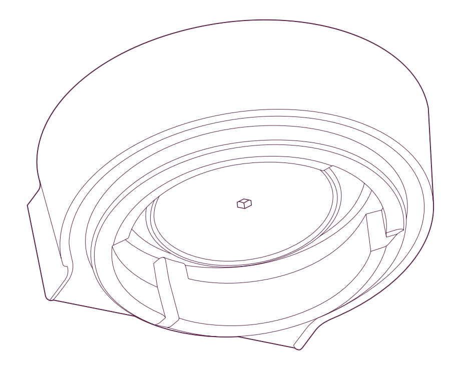
UTILISER LA CLÉ ALLEN

À la longue, le joint de silicone autour de l'écran diffuseur aura besoin d'être remplacé pour assurer un rendement optimal d'infusion.

1. Appuyez sur la touche MARCHE/ ARRÊT pour éteindre la machine et débranchez-la de la prise murale.
2. Retirez délicatement le réservoir et le plateau d'égouttement, en prenant un soin particulier s'ils sont pleins.
3. À l'aide d'une petite broche, nettoyez le centre de la vis de tout résidu de café.
4. Insérez l'extrémité la plus courte de la clé Allen au centre de la vis. Tournez en sens antihoraire pour desserrer la vis.



5. Une fois la vis desserrée, retirez et conservez soigneusement la vis, l'écran diffuseur en acier inoxydable et la plaque de diffusion noire. Prenez note du côté de l'écran diffuseur et de la plaque de diffusion qui est orienté vers le bas. Cela facilitera le réassemblage. Lavez l'écran diffuseur et la plaque de diffusion à l'eau chaude savonneuse, puis rincez soigneusement.
6. Retirez le joint de silicone avec vos doigts ou une pince à bec long. Insérez le nouveau joint, côté plat en premier, pour que le côté cannelé soit face à vous.



7. Réinsérez dans l'ordre la plaque de diffusion, l'écran diffuseur et la vis. Avec vos doigts, faites 2-3 tours à la vis, en sens horaire, puis insérez la clé Allen pour resserrer jusqu'à ce que la vis soit égale à l'écran diffuseur. Ne pas trop serrer la vis.
8. Replacez le plateau d'égouttement et le réservoir.

Contactez le Soutien aux consommateurs de Breville ou visitez **www.breville.com** pour le remplacement de joints de silicone ou pour toute autre information.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
La machine ne se réchauffe pas. **Le voyant VAPEUR/ EAU CHAUDE clignote quand la machine se met en marche.**	Le cadran VAPEUR/ EAU CHAUDE n'est pas en position d'attente (STANDBY).	Tournez le cadran de VAPEUR/ EAU CHAUDE en position d'attente (STANDBY). La machine commencera à se réchauffer.
L'eau ne s'écoule pas de la tête d'infusion. **Il n'y a pas d'eau chaude.**	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez à la machine le temps d'atteindre la température de fonctionnement. La touche MARCHE/ARRÊT cessera de clignoter et tous les voyants des touches du panneau de commande s'illumineront quand ce sera prêt.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas bien inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir complètement pour qu'il se verrouille en place.
	La machine a besoin d'être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.
	Le café est moulu trop finement et/ou il y a trop de café dans le panier-filtre et/ou il est trop tassé et/ou le panier-filtre est bloqué.	Voir le problème suivant 'L'espresso s'égoutte par les becs du porte-filtre ou ne s'écoule pas du tout'.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso s'égoutte par les becs du porte-filtre ou ne s'écoule pas du tout.	Le café est moulu trop finement.	Utilisez une mouture légèrement plus grossière. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 56 et 'Surextraction' en page 69.
	Il y a de café dans le panier-filtre.	Diminuez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56 et 'Surextraction' en page 69. Après le tassage, utilisez l'outil de dosage Razor[MC] pour enlever l'excès de mouture.
	Le café est tassé trop fermement.	Tassez avec 30–40 lb ou 15–20 kg de pression.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir au fond de l'appareil pour bien le verrouiller en place.
	Le panier-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si le ou les trous restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et faites-y tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 min. Rincez correctement.
	La machine doit être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
L'espresso s'écoule trop rapidement.	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez une mouture légèrement plus fine. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 56 et 'Sous-extraction' en page 69.
	Il n'y a pas assez de mouture dans le panier-filtre.	Augmentez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56 et 'Sous-extraction' en page 69. Tassez puis utilisez l'outil de dosage Razor[MC] pour enlever l'excès de mouture.
	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 30–40 lb ou 15–20 kg de pression.
L'espresso déborde du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas inséré correctement dans la tête d'infusion.	Assurez-vous que le porte-filtre est parfaitement inséré et tourné jusqu'à sentir une résistance.
	Il y a de la mouture sur le rebord du panier-filtre.	Nettoyez l'excédent de café sur le rebord du panier-filtre pour assurer une bonne étanchéité dans la tête d'infusion.
	Il y a trop de café dans le panier-filtre.	Diminuez la dose. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56. Après le tassage, utilisez l'outil de dosage Razor[MC] pour enlever l'excès de mouture.
	Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé pour assurer une bonne étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Voir 'Utiliser la clé Allen' en page 76.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de vapeur.	La machine n'a pas atteint la température de fonctionnement.	Laissez la machine atteindre la température de fonctionnement. Le voyant VAPEUR/EAU CHAUDE clignotera pour indiquer que la machine se réchauffe pour générer de la vapeur. Pendant ce temps, un peu d'eau condensée peut jaillir de la buse vapeur, ce qui est normal. Lorsque le voyant lumineux VAPEUR/EAU CHAUDE aura cessé de clignoter, la buse vapeur sera prête à être utilisée.
	Le réservoir est vide.	Remplisser le réservoir.
	Le réservoir n'est pas complètement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir pour bien le verrouiller en place.
	La machine doit être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.
	La buse vapeur est bloquée.	Voir 'Nettoyer la buse vapeur' en page 76.
	Le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE n'est pas en position VAPEUR.	Assurez-vous d'avoir tourné le cadran VAPEUR/EAU CHAUDE à la position VAPEUR.
Le café n'est pas assez chaud.	Les tasses n'ont pas été préchauffées.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude et placez-les sur le chauffe-tasse.
	Le porte-filtre n'a pas été préchauffé.	Rincez le porte-filtre sous la sortie d'eau chaude. Séchez à fond.
	Le lait n'est pas assez chaud (pour le cappuccino, le latté, etc.)	Chauffez le lait jusqu'à ce que la base du pichet soit très chaude au toucher.
	La machine doit être détartrée.	Voir 'Détartrage' en page 72.
	La température de l'eau doit être ajustée.	Augmentez la température de l'eau. Voir 'Mode de température optimisé' en page 62.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Il n'y a pas de crema.	Le café est tassé trop légèrement.	Tassez avec 30–40 lb ou 15–20 kg de pression.
	Le café est moulu trop grossièrement.	Utilisez de la mouture légèrement plus fine. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 56 et 'Sous-extraction' en page 69.
	Le café prémoulu ou les grains de café ne sont pas frais.	Si vous moulez des grains entiers, utilisez des grains frais avec une 'Date de torréfaction' et consommez-les entre 5-20 jours de cette date. Pour le café prémoulu, utilisez-le en dedans d'une semaine après l'avoir moulu.
	Le panier-filtre est peut-être bloqué.	Utilisez la tige à l'extrémité de l'outil de nettoyage pour débloquer le ou les trous. Si le ou les trous restent bloqués, dissolvez une pastille de nettoyage dans l'eau chaude et laissez tremper le panier-filtre et le porte-filtre environ 20 minutes. Rincez correctement.
	Les paniers-filtres à simple paroi sont utilisés pour le café prémoulu.	Assurez-vous d'utiliser les paniers-filtres à double paroi pour le café prémoulu.
Le plateau d'égouttement se remplit trop vite.	Fonction de purge automatique. Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentin.	Aucune action n'est requise puisqu'il s'agit du fonctionnement normal de la machine.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Un son de pompage/ pulsion se fait entendre durant l'extraction ou le moussage du lait.	La pompe italienne de 15 bars de la machine fonctionne normalement.	Aucune action n'est requise puisqu'il s'agit du fonctionnement normal de la machine.
	Le réservoir est vide.	Remplissez le réservoir.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir au fond pour qu'il se verrouille en place.
De l'eau coule.	Fonction de vidange automatique. Immédiatement après les fonctions espresso, eau chaude et vapeur, la machine évacuera de l'eau dans le plateau d'égouttement, assurant ainsi une température optimale du serpentin.	Assurez-vous de vider et remettre bien en place le plateau d'égouttement chaque fois que l'indicateur Empty Me! (Videz-moi) apparaît.
	Le réservoir n'est pas parfaitement inséré et verrouillé en place.	Poussez le réservoir complètement au fond pour qu'il se verrouille en place.
	Le joint de silicone autour de l'écran diffuseur doit être remplacé afin d'assurer l'étanchéité du porte-filtre dans la tête d'infusion.	Voir 'Utiliser la clé Allen' en page 76.
La machine est en marche, mais cesse de fonctionner.	Le coupe-circuit de sécurité peut avoir été activé à cause de la surchauffe de la pompe ou du moulin.	Éteignez la machine en pressant la touche MARCHE/ ARRÊT, puis débranchez-la. Laissez-la refroidir environ 30–60 minutes. Si le problème persiste, contactez le Soutien aux consommateurs de Breville.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Aucun café moulu ne sort du moulin.	Il n'y a pas de grains de café dans la trémie.	Remplir la trémie de grains de café frais.
	La cavité ou la goulotte du moulin sont bloquées.	Nettoyer et dégager la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 73.
	Il y a de l'eau ou de l'humidité dans la cavité ou la goulotte du moulin.	Nettoyer et dégager la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage approfondi du moulin à meules coniques' en page 73. Assurez-vous que les meules sont parfaitement sèches avant de les réassembler. Vous pouvez utiliser un séchoir à cheveux pour assécher la cavité du moulin.
Les voyants DEL du FORMAT DE FILTRE clignotent.	La trémie n'est pas installée correctement.	Retirer la trémie, la débarasser des débris s'il y a lieu, et reverrouillez la trémie en place.
Trop ou pas assez de café moulu n'est acheminé dans le panier-filtre.	Les réglages de quantité de mouture sont incorrects pour la grosseur de mouture donnée.	Utiliser le cadran de QUANTITÉ DE MOUTURE pour l'augmenter ou la diminuer. Voir 'Régler la quantité de mouture' en page 56 et le 'Guide d'extraction' en page 69.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES	QUE FAIRE
Trop ou pas assez d'espresso s'écoule dans la tasse.	Les réglages de quantité et/ou de grosseur de mouture et/ou de volume d'espresso doivent être ajustés.	Essayer les étapes suivantes, une à la fois: 1. Réinitialiser les réglages par défaut de la machine. Voir 'Réinitialiser les réglages par défaut' en page 59. 2. Reprogrammer les volumes d'espresso. Voir 'Reprogrammer le volume d'espresso' en page 59. 3. Ajuster les réglages de quantité et/ou de grosseur de mouture. Voir 'Régler la grosseur de mouture' en page 56, 'Régler la quantité de mouture' en page X et le 'Guide d'extraction' en page 69.
Le moulin fait beaucoup de bruit.	Le moulin est bloqué et encombré par un objet étranger.	Retirer la trémie et vérifier s'il y a blocage ou débris. Si nécessaire, nettoyer et libérer la cavité et la goulotte du moulin. Voir 'Nettoyage du moulin à meules coniques' en page 73.

SUGGESTIONS DE CAFÉS



CAPPUCCINO

Un espresso simple avec ajout de lait mousseux et garni de poudre de chocolat.



ESPRESSO

Intense et aromatisé, aussi connu comme espresso court ou noir, et servi dans une demi-tasse ou un verre.



LATTÉ

Espresso simple auquel on a ajouté du lait mousseux et environ 10 mm de mousse.



MACCHIATO

Traditionnellement servi court, le macchiato est aussi servi comme un espresso noir allongé, agrémenté d'un soupçon de lait ou d'une cuillerée de lait mousseux.



AMERICANO

Un espresso (simple ou double) auquel on ajoute de l'eau chaude. Auss appelé café allongé.



RISTRETTO

Un ristretto est un espresso extrêmement court d'environ 15 ml, reconnu pour son intensité et sa longueur en bouche.